365 рецептов

блюда из хлебопечки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если вы мечтаете всегда иметь на столе свежий, мягкий, ароматный хлеб из хлебопечки — эта книга для вас. Здесь собраны рецепты, проверенные опытом многих хозяек. Но выпечка вкусного хлеба — не единственная задача, с которой легко справляется это устройство. Возможно, вы удивитесь, узнав, сколько новых возможностей предлагает нам хлебопечка. Помимо приготовления хлеба с оригинальными добавками, куличей и кексов, вы сможете замешивать с ее помощью тесто для любимых пирогов, пельменей и тортов, а также варить потрясающие варенья и джемы. Просто попробуйте, и вы оцените по достоинству хлебопечку — незаменимую помощницу на современной кухне!

- С. Иванова
  -
  - Домашняя выпечка в хлебопечке
    - Ржаной хлеб на кефире с луком
    - Хлеб «Соленый»
    - Ржаной хлеб с тмином и семечками
    - Белый хлеб на кефире
    - Хлеб с маслинами и зеленым луком
    - Хлеб «Ржаной с квасом»
    - Хлеб «Темный с сыром»
    - Хлеб с маслинами и сыром
    - Хлеб сметанный с сыром
    - Сырный хлеб с чесноком
    - Луковый хлеб на сухом квасе
    - Ржаной хлеб с луком и изюмом
    - Хлеб по-крестьянски с луком
    - Хлеб по-датски
    - Хлеб по-датски с сыром
    - Хлеб «Парижский»
    - Кукурузный хлеб с тыквой
    - Хлеб «Темный»
    - Хлеб с грибами, луком и чесноком
    - Хлеб с гречкой и чесноком
    - Хлеб с чесноком
    - Хлеб «Экстра»
    - Хлеб с травами
    - Хлеб «С перчиком»
    - Хлеб «Будничный»

- Ржано-пшеничный хлеб «Пивной» с сыром
- Хлеб с кукурузой
- Хлеб «Кукурузный» с зеленым луком и укропом
- Хлеб «Острый»
- Хлеб с овсяными хлопьями и горчицей
- Сырный хлеб с чесноком и тмином
- Хлеб ржаной
- Хлеб с картофелем
- Хлеб на айране
- Хлеб «Дорожный»
- Хлеб с укропом
- Хлеб «С укропом»
- Хлеб с картофелем и луком
- Чесночные багеты
- Хлеб с сыром, чесноком и перцем
- Хлеб горчичный
- Хлеб «Горчичный с чесноком»
- Хлеб с отрубями и чесноком
- Хлеб с маслинами и кунжутом
- Хлеб с кунжутом и сыром
- Хлеб по-деревенски
- Ржано-пшеничный хлеб
- Белый хлеб
- Хлеб «Семейный»
- Хлеб «Дачный»
- Хлеб с кефиром и медом
- Хлеб с овсяными хлопьями
- Хлеб ароматный
- Хлеб «С какао»
- Хлеб на сливках с какао
- Хлеб с медом и цукатами
- Хлеб шоколадный
- Хлеб с какао и шоколадом
- Хлеб пшеничный «Медовый»
- Хлеб «Ореховый»
- Хлеб с изюмом и яблоками
- Хлеб с рисом и изюмом
- Хлеб «Фруктовый»
- Белый хлеб с курагой и миндалем
- Хлеб с овсяными хлопьями и курагой
- Хлеб «Любимый»
- Хлеб с курагой и изюмом
- Хлеб заварной с тмином и курагой
- Хлеб белый с изюмом и миндалем

- Хлеб с золотистым изюмом
- Пшеничный хлеб с маком и изюмом
- Хлеб с изюмом и медом
- Белый хлеб с курагой, черносливом и грецкими орехами
- Банановый хлеб
- Хлеб пшенично-молочный с орехами
- Ржаной хлеб с семечками на квасе
- Белый хлеб с изюмом и цедрой апельсина
- Хлеб «Медовый» с кедровыми орешками
- Хлеб с медом
- Хлеб с яблоками
- Хлеб «Цитрусовый с кунжутом»
- Хлеб с овсяными хлопьями и творогом
- Хлеб «Весенний»
- Хлеб по-французски с орехами
- Хлеб с творогом и орехами
- Хлеб «Темный с медом»
- Хлеб «Цитрусовый»
- Хлеб «К чаю»
- Хлеб с овсяными хлопьями и изюмом
- Хлеб с тыквенными семечками
- Хлеб «Бабушкин»
- Белый хлеб с ягодами
- Хлеб с кедровыми орешками
- Хлеб с творогом
- Хлеб с цукатами
- Хлеб «С орешками»
- Хлеб молочный с изюмом
- Хлеб ржано-пшеничный «Малиновый»
- Хлеб с лимонным ароматом
- Хлеб с медом и ромом
- Хлеб с творожной массой
- Хлеб с ягодным ликером
- Хлеб «С маком»
- Кулич с медом и какао
- Кулич «Любительский»
- Кулич «Творожный»
- Кулич «Воскресный»
- Кулич «Весенний»
- Кулич с медом
- Кулич «Творожный с черносливом»
- Кулич традиционный
- Кулич пасхальный

- Кекс «По-домашнему»
- Кекс с лимоном
- Шоколадный кекс
- Шоколадный кекс с изюмом
- Кекс с орехами
- Кекс «Цитрус»
- Кекс традиционный
- Кекс «Сладкий»
- Кекс сметанный
- Бисквит «Особый»
- Бисквит персиковый
- Бисквит шоколадный
- Бисквит с йогуртом
- Бисквит с маком
- Бисквит с вареньем
- Бисквит грушевый
- Бисквит брусничный
- Бисквит абрикосовый
- Бисквит «Ореховый»
- Бисквит «Лимонный»
- Бисквит сливовый
- Бисквит апельсиновый с корицей
- Бисквит медовый
- Бисквит с черешней
- Бисквит ананасовый
- Бисквит кофейный
- Бисквит с орехами и сухофруктами
- Бисквит яблочный с изюмом
- Бисквит имбирный
- Бисквит с изюмом
- Торт «Мечта»
- Торт сливочный
- Торт «Фантазия»
- «Зебра»

○ Рецепты для хлебопечки и духовки
- Чебуреки
- Беляши
- Самса с бараниной
- Пирожки с мясом
- Пирог с говядиной
- Пирожки с курицей
- Пирог куриный с сыром
- Пирог куриный с картофелем
- Пирожки с курицей и сыром

- Пельмени домашние
- Пельмени по-восточному
- Пельмени на кефире
- Пирожки с мясом и картофелем
- Кулебяка с картофелем и рыбой
- Кулебяка с грибами
- Розочки с ветчиной и сыром
- Пироги «Семейные»
- Пирог с миндалем и сыром
- Пирожки жареные с сыром
- Пирожки с морковью и яйцом
- Пирожки с грибами и луком
- Пирог закрытый овощной
- Пирожки с острой начинкой
- Пирожки с капустой
- Пирожки с капустой и морковью
- Пирожки с луком и картофелем
- Пирожки с курагой
- Булочки с кунжутом
- Булочки с кунжутом и медом
- Лепешки хрустящие овсяные
- Лапша домашняя
- Лаваш
- Лепешка на кефире
- Лепешки с зеленью
- Булочки «Добренькие»
- Булочки для гамбургера
- Лепешка с тмином
- Лепешка с маком
- Лепешки с кунжутом
- Пирог с овощами
- Пирог с морковью
- Булочки сырные
- Булочки обеденные
- Хворост «Домашний» с сахарной пудрой
- Хворост
- Пицца ветчинная
- Пицца с маслинами
- Рулеты мясные
- Пончики с начинкой
- Пончики «Городские»
- Пончики по-домашнему
- Пирог с ревенем
- Пирог с орехами

- Пирог рисовый с орехами
- Вареники с картошкой
- Пирожки с джемом и яблоками
- Пирожки сдобные с яблоками и грушами
- Пирог со смородиной
- Пирог душистый
- Пирожки из сдобного теста
- Пирожки сдобные с изюмом и курагой
- Пирожки с яблоками
- Пирожки с маком и ягодами
- Пирожки с грушами
- Пирожки жареные
- Пирожки с ягодами
- Пирог со сливами
- Пирожки сдобные с черносливом и сгущенкой
- Рогалики сахарные
- Рогалики с кунжутом и медом
- Рогалики по-домашнему
- Рогалики с маком
- Пирог со сливовым вареньем
- Пирог «Бабушкин» с вареньем
- Розочки с корицей
- Розочки «Чайные»
- Вареники с творогом
- Пирожные с маком и абрикосами
- Медовик с орехами
- Булочки с черносливом
- Кексы с изюмом
- Медовые колбаски
- Миндальные медальоны
- Лепешки ореховые
- Блинчики на кефире
- Блинчики сырные
- Блинчики традиционные
- Блинчики с творогом
- Блинчики с яйцом и рисом
- Блинчики с повидлом
- Блинчики с луком
- Оладьи
- Оладьи на кефире
- Оладьи с творогом
- Рулет к чаю
- Оладьи с тыквой
- Блины гречневые

- Чизкейк домашний
- Десерт с мандаринами
- Корзиночки
- Пирожные «Негритята»
- Кексы шоколадные
- Пирожное клубничное
- Рулет шоколадный
- Торт «Наполеон»
- Торт «Фруктовая корзина»
- Круассаны
- Торт миндальный
- Торт виноградный
- Коржи маковые
- Яблоки в тесте
- Крендель
- Печенье «Курабье»
- Трубочки с миндалем
- Печенье «Восточное»
- Печенье «Лимонное»
- Печенье с кунжутом
- Печенье с маком
- Печенье овсяное с лимонной цедрой
- Печенье имбирное
- Печенье с цукатами
- Песочное печенье «Звездочка»
- Печенье с орешками кешью
- Печенье «Праздничное»
- Печенье миндальное
- Печенье молочное

○ Варенье и джемы в хлебопечке
- Джем ассорти
- Варенье ассорти
- Варенье из лимонов
- Джем тыквенный
- Варенье из тыквы с апельсином и корицей
- Варенье из тыквы с курагой
- Варенье из тыквы с яблоками
- Варенье из яблок с кабачками
- Варенье из ананаса с грушей и лимоном
- Варенье грушевое
- Варенье из груш с дыней и ревенем
- Варенье из груш с вишней и курагой
- Варенье из груш с терном и клубникой
- Варенье из груш с изюмом и орехами

- Варенье из груш с имбирем и мятой
- Варенье из груш с кабачком и корицей
- Джем из абрикосов
- Варенье из арбузных корок с авокадо
- Варенье из сливы с грушами
- Варенье из сливы с изюмом и орехами
- Варенье из сливы с какао
- Варенье из сливы с яблоками
- Варенье из сливы с персиками и ванилью
- Джем из ежевики
- Варенье из сливы с апельсинами
- Варенье из яблок с апельсиновой цедрой
- Варенье из яблок с вишней
- Варенье из яблок с грушами
- Варенье из яблок с лесными ягодами
- Варенье из яблок и винограда
- Джем из ревеня
- Варенье из яблок с бананами
- Варенье из яблок с сухофруктами
- Варенье из яблок с медом и мятой
- Варенье из яблок с дыней
- Варенье из яблок с нектаринами
- Варенье из яблок с черноплодной рябиной
- Джем из инжира
- Варенье из яблок с айвой
- Варенье из яблок с имбирем
- Варенье из яблок с терном и медом
- Варенье из яблок и абрикосов
- Варенье из яблок и крыжовника
- Варенье из яблок с клубникой и малиной
- Джем из апельсинов
- Варенье из яблок с ревенем
- Варенье из черной смородины с мятой
- Варенье из смородины с апельсинами
- Варенье из клюквы с грецкими орехами
- Варенье из фейхоа с апельсинами
- Варенье из фейхоа с лимоном и медом
- Варенье из красной смородины
- Варенье из клубники с лимоном
- Варенье из калины
- Варенье из ежевики с малиной
- Варенье из ежевики с апельсинами
- Варенье из арбузных корок с абрикосами
- Варенье из арбузных корок с грушей

- Варенье из айвы
- Варенье из кабачков
- Джем из черной смородины
- Варенье из груш с кардамоном
- Варенье из груш с малиной
- Варенье из хурмы
- Варенье из персиков
- Варенье из моркови
- Варенье из бананов и апельсинов
- Варенье из бананов с яблоками
- Варенье из бананов и ревеня
- Варенье из бананов и крыжовника
- Варенье из бананов с брусникой
- Джем из вишни с лимонами
- Варенье из бананов с клубникой
- Варенье из дыни с бананами
- Варенье из дыни с малиной
- Варенье из крыжовника с апельсинами
- Варенье из клюквы с яблоками
- Джем из малины
- Варенье из мандаринов
- Варенье из жимолости
- Варенье из винограда в сахарном сиропе
- Варенье из арбузов
- Варенье из брусники с медом
- Джем из слив с кардамоном
- Варенье из вишни с медом
- Варенье из репчатого лука
- Варенье из черники с земляникой
- Варенье из помидоров черри
- Варенье из манго
- Варенье из шиповника
- Варенье из боярышника
- Джем из алычи
- Варенье из крыжовника с черешней

С. Иванова

Будем знакомы: хлебопечка

Если приобретение хлебопечки для вас — вопрос ближайшего будущего, скорее всего, вам не терпится узнать как можно больше об этом чудесном устройстве. Сколько у нее программ, и зачем они нужны? Много ли электроэнергии она потребляет? Проста ли хлебопечка в эксплуатации? Можно ли с ее помощью выпекать полезный для здоровья хлеб? Годится ли она для приготовления любимых бисквитов и кексов?

Если же вы относитесь к числу тех счастливых хозяек, которые уже обзавелись хлебопечкой, то наверняка успели высоко оценить все достоинства своей верной помощницы. И теперь у вас остался только один вопрос: что новенького можно в ней приготовить, что-бы побаловать себя и домочадцев.

Книга, которую вы держите в руках, будет полезна и тем, кто с хлебопечкой «на ты», и тем, кто лишь собирается с ней поближе познакомиться. Мы постарались собрать в ней самые популярные и разнообразные рецепты и показать, что хлебопечка может стать помощницей в приготовлении огромного множества изделий.

Первая бытовая хлебопечка появилась больше тридцати лет назад в Японии. С тех пор это устройство заметно усовершенствовалось.

Для начала дадим несколько советов тем, кто собирается купить хлебопечку в ближайшее время. Выбирая модель этого бытового устройства, обращайте внимание не только на внешний вид, цену и надежность фирмы, но и на количество функций. Хлебопечки бывают разными. В первую очередь — по возможностям, которые они предоставляют хозяйкам. Отличаются эти устройства количеством и сложностью функций и режимов. Например, есть модели, имеющие программу «Французский хлеб», которая подразумевает многочасовое приготовление,

включающее дополнительное время на расстойку. Такие хлебопечки, конечно, недешевы, ведь возможность побаловать себя нежным хлебом с хрустящей твердой корочкой дают далеко не все устройства. Но прежде чем покупать такую хлебопечку, задумайтесь: действительно ли вы так любите этот вид хлеба? Или вас больше интересуют кексы и сдоба?

Некоторые модели оснащены диспенсерами. Они нужны для того, чтобы всыпать некоторые добавки (например, изюм или цукаты) не в начале процесса приготовления теста, а ближе к его завершению. Это помогает им сохранить свою текстуру. Диспенсер, безусловно, удобен. Но вовсе не обязателен. Как правило, хлебопечки без диспенсера издают звуковой сигнал в то время, когда наступает пора вмешать в тесто добавки.

Большинство современных моделей хлебопечек позволяют выбирать не толь-ко режимы выпечки, но и контролировать цвет корочки готового изделия: вы можете выбрать светлый, средний или темный. На свой вкус.

Некоторые устройста позволяют программировать время, к которому вы хотите закончить выпечку готового изделия. Это тоже, безусловно, удобная функция. Вы закладываете продукты, а машина сама определяет, когда начать работу, чтобы успеть к нужному сроку. Так, если вечером к вам придут гости, это вовсе не значит, что, придя домой после работы, вы, не отдохнув ни минуты, должны возиться с приготовлением кекса или пирожных. Все необходимые продукты можно загрузить еще утром и установить таймер на нужное время. Войдя на кухню, вы застанете свою «помощницу» за работой. Друзьям же останется только удивляться — когда вы только все успеваете. Есть модели, позволяющие выпекать одновременно сразу два вида продукции. Стоят они, разумеется, дороже. Поэтому перед покупкой хорошенько подумайте: а так ли часто у вас будет возникать необходимость в параллельной выпечке. Или вы так много не едите? Существуют хлебопечки, которые позволяют выпекать огромные буханки, — такие хлебопечки будут незаменимы в больших семьях. А вот для двух-трех едоков, пожалуй, лучше выбрать модель с меньшей чашей.

Наконец, следует подумать и о габаритах. Заранее определитесь, где вы поставите свою помощницу и сколько места на кухне готовы ей выделить, ведь хлебопечки — устройства не маленькие.

Что касается особенностей эксплуатации, спешим заверить: хлебопечка проста в обращении, и никаких кулинарных навыков для работы с ней не нужно. Достаточно хорошо изучить инструкцию и следовать ей. Как правило, в инструкции бывает

четко написано, каким образом и в каком порядке следует закладывать продукты. Возможно, этот порядок не всегда будет совпадать с тем, который указан в наших рецептах. В этом случае советуем вам адаптировать рецепт под свою модель и помещать ингредиенты в ведерко именно в той последовательности, которую считают оптимальной разработчики. Чаще всего рекомендуется сначала загружать жидкие компоненты, а затем — сыпучие. Но бывают и исключения. Поэтому действуйте всегда строго в соответствии с инструкцией. Все без исключения хлебопечки требуют, чтобы жидкие продукты были предварительно слегка подогреты.

А вот особый уход за этим бытовым прибором требуется. Каждый раз, когда вы собираетесь выпекать хлеб, не ленитесь извлекать форму и лопасти, протирать их сначала влажной тряпкой, а затем — сухой. Помните о том, что поверхность емкости покрыта антипригарным составом. Чтобы не поцарапать этот слой, не пользуйтесь абразивными моющими средствами. А еще не следует мыть детали хлебопечки в посудомоечной машине. И вообще старайтесь, чтобы устройство поменьше контактировало с водой.

Некоторые хлебопечки весьма капризны: они не любят работать с некачественными ингредиентами. Если вы сэкономите на продуктах, результат, увы, может вас огорчить. Покупая муку для праздничного пирога или кекса, лучше приобрести продукцию высшего сорта, на упаковке которой есть надпись «мука хлебопекарная». Изделия из нее не слипаются, хорошо держат форму, имеют приятную воздушную консистенцию.

Все ли можно выпечь в хлебопечке? На этот вопрос разные хозяйки отвечают по-разному. Некоторые уверяют, что бисквиты, выпеченные при помощи этого чудоустройства, уступают во вкусовых качествах тем, что были сделаны традиционным путем. Другие уверяют, что разница практически незаметна. Что ж, самый верный способ — попробовать в деле хлебопечку и сделать собственные выводы. Экспериментируйте, усовершенствуйте знакомые рецепты и придумывайте собственные.

И не слушайте тех, кто считает хлебопечку вредным изобретением, из-за которого вы непременно наберете лишний вес. Если вы любите свежую выпечку и при этом следите за фигурой, обратите свое внимание на бездрожжевые изделия. Кроме того, во многих моделях хлебопечек есть специальная программа «Зерновой хлеб». Возможности хлебопечки огромны. И с ними стоит познакомиться на практике.

Домашняя выпечка в хлебопечке

Ржаной хлеб на кефире с луком

- 120 мл воды
- 200 мл кефира
- 250 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- ½ луковицы
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1,5–2 ч. ложки сухих дрожжей

Очищенный лук измельчите. Кефир смешайте с водой. Затем все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Готовьте, используя программу «Ржаной хлеб». Корочка средняя или темная, по вашему желанию.

Хлеб «Соленый»

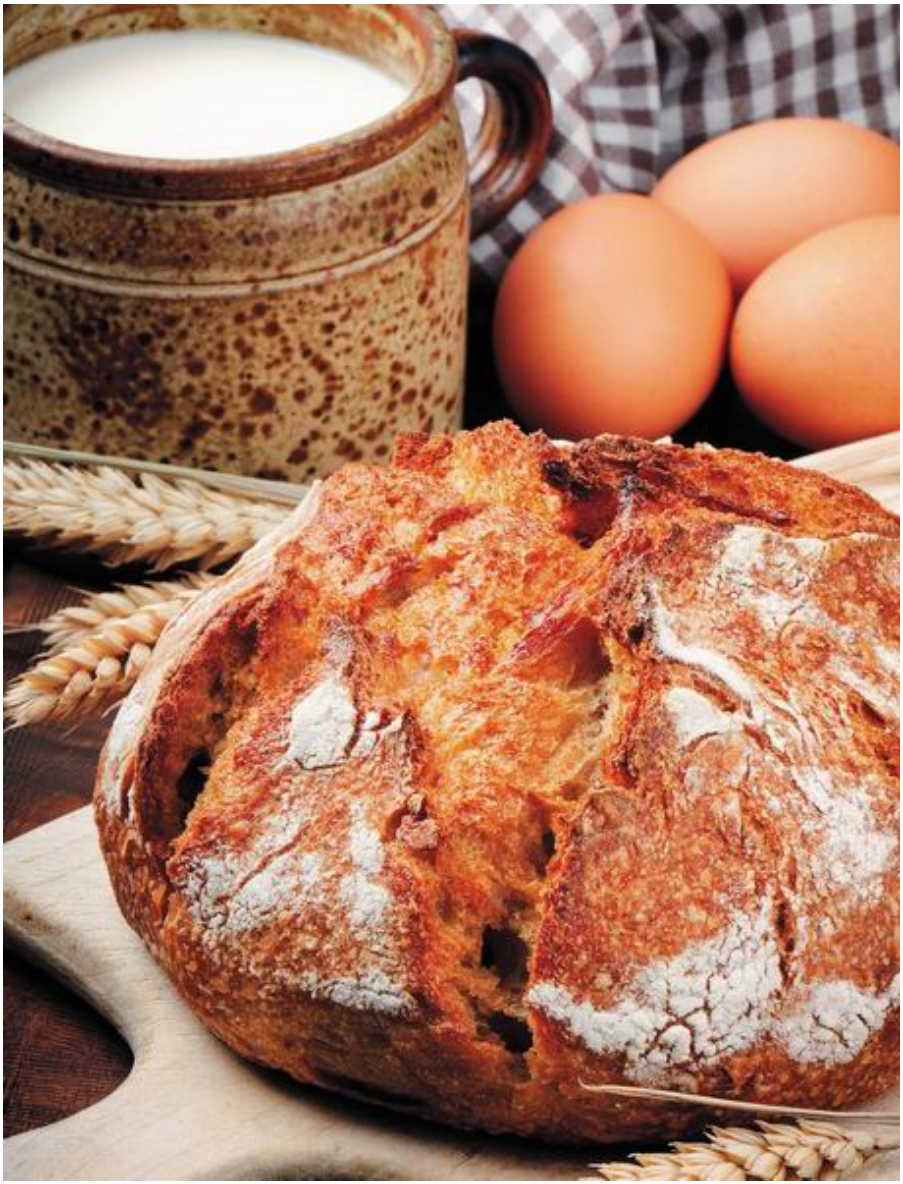
• 200 г пшеничной муки
• 200 г ржаной муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 2,5 ч. ложки соли
• 2 ч. ложки сухого укропа
• 2 ст. ложки растительного масла (лучше нерафинированного подсолнечного)
• 250 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим, корочка средняя или темная. Готовый хлеб чуть смажьте маслом и посыпьте сверху крупной солью (не больше щепотки).

Ржаной хлеб с тмином и семечками

- 210 мл воды
- 1 ст. ложка растительного масла (лучше оливкового)
- 150 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 ст. ложка сухого молока
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки очищенных от скорлупок семечек
- 1 ч. ложка семян тмина
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Семечки немного поджарьте на сковороде без добавления масла. Все компоненты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, как они перечислены выше. Готовьте на базисной программе. Корочку можно выбрать среднюю.



Ржаной хлеб на кефире с луком

Белый хлеб на кефире

- 600 г пшеничной муки
- 300 мл кефира или кислого молока
- 1 яйцо
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки подсолнечного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Начните замешивать тесто, соединив слегка подогретое кислое молоко и растопленное сливочное масло. Влейте чуть теплое сырое яйцо и растительное масло. Добавьте затем муку и другие сухие ингредиенты. Если производитель рекомендует другой порядок закладки продуктов, следуйте инструкции. При выборе программы «Белый хлеб» исходите из массы продукции 1 кг.

Хлеб с маслинами и зеленым луком

- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 140 мл воды
- 140 мл молока
- 20 г сухого укропа
- щепотка соли
- 50 г зеленого лука
- 30 г размягченного сливочного масла
- 80 г маслин без косточек
- *Для украшения:* 20 г цедры лимона

Маслины предварительно мелко порежьте. Ингредиенты (кроме лука) поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим, корочка средняя. За 2–3 минуты до окончания замешивания теста добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Готовый хлеб можно посыпать сверху цедрой лимона.

Хлеб «Ржаной с квасом»

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка квасного сусла
- 250 мл кваса
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка сушеного укропа

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка темная.

Хлеб «Темный с сыром»

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 220 мл некрепкого чая
- 2 ст. ложки сахара
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ст. ложки хмели-сунели
- 80 г сыра твердого сорта

Сыр предварительно натрите на мелкой терке. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка темная.

Хлеб с маслинами и сыром

- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 280 мл воды
- 60 мл молока
- 1 ст. ложка сахара
- щепотка соли
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 80 г маслин без косточек
- 80 г сыра твердых сортов

Маслины порежьте и поместите в диспенсер. Сыр натрите на мелкой терке. Ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим, корочка средняя.

Хлеб сметанный с сыром

- 400 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 100 г 30 %-ной сметаны
- 200 мл воды
- 50 г сыра
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара
- 40 г сливочного масла

Предварительно сыр (желательно твердого сорта) натрите на мелкой терке. Сметану перемешайте с водой. Затем все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки, соблюдая очередность, описанную выше. Используйте для выпечки основной режим. Корочка светлая или средняя.

Сырный хлеб с чесноком

- 300 г пшеничной муки
- 200 мл кипяченой воды
- 10 г сухого чеснока
- 3 ст. ложки молока
- 50 г сыра
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли

Муку просейте. Сыр натрите на мелкой терке. Молоко и воду подогрейте (но так, чтобы они не были горячими). Соедините теплую воду и теплое молоко. Добавьте муку, сахар и соль, тертый сыр и чеснок. Всыпьте дрожжи. Поместите в хлебопечку и выпекайте в режиме «Норма».

Белый хлеб на кефире

Луковый хлеб на сухом квасе

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка жидкого меда
- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 50 г сыра
- 1 яйцо
- 1,5 ст. ложки сухого квасного концентрата
- 200 мл воды
- 2 ст. ложки яблочного уксуса
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка соли

Сыр (лучше твердого сорта) натрите заранее на мелкой или средней терке. Яйцо слегка взбейте венчиком. В квасный концентрат влейте 200 мл горячей воды. Дайте остыть и затем добавьте яблочный уксус. После этого все компоненты поместите в ведерко хлебопечки. Используйте для приготовления программу «Ржаной хлеб».

Ржаной хлеб с луком и изюмом

- 150 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 300 мл воды
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 луковица
- 50 г изюма

Луковицу средней величины очистите от шелухи и нарежьте на достаточно мелкие кусочки. Изюм предварительно хорошо промойте, замочите на 2 часа, затем подсушите и поместите в диспенсер. Налейте в ведерко хлебопечки воду, затем положите все остальные ингредиенты. Включите программу «Ржаной хлеб». Корочку выберите по вкусу — темную или среднюю.

Хлеб по-крестьянски с луком

- 400 г пшеничной муки
- 300 мл теплой кипяченой воды
- 50 г сливочного масла
- 2 луковицы
- 20 мл растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ч. ложки соли

Подрумяньте мелко нарезанный лук на сковороде с небольшим количеством растительного масла. В теплой воде разведите размягченное сливочное масло, влейте растительное, растворите сахар, соль и тщательно перемешайте. Вылейте смесь в емкость хлебопечки. Сверху насыпьте на смесь муку с дрожжами. Подготовленный лук поместите в диспенсер. Выпекайте в режиме «Норма».

Хлеб по-датски

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 100 мл воды
- 150 мл темного пива

Воду можете предварительно смешать с пивом. Затем в ведерко хлебопечки кладите дрожжи, муку, соль и далее — остальные ингредиенты в том порядке, в котором они перечислены выше. Выпекайте, используя режим «Ржаной хлеб». Корочка темная. Можно изменить пропорции воды и пива, взяв воды в 2 раза меньше, чем пива.

Хлеб по-датски с сыром

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 220 г ржаной муки
- 220 г пшеничной муки
- 50 г сыра
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 100 мл воды
- 200 мл темного пива

Предварительно сыр (желательно твердого сорта) натрите на мелкой терке. В ведерко хлебопечки кладите дрожжи, муку, сыр, соль и далее — остальные ингредиенты в том порядке, в котором они перечислены выше. Выпекайте, используя режим «Ржаной хлеб». Корочка темная.

Хлеб «Парижский»

- 350 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 250 мл молока
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- щепотка соли
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка семян кунжута

Молоко немного подогрейте, растворите в нем сахар и соль. Затем все ингредиенты (кроме кунжута) аккуратно поместите в контейнер хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Для приготовления используйте режим «Французский хлеб» или «Белый хлеб». Сверху готовый хлеб чуть смажьте маслом, посыпьте кунжутом.

Кукурузный хлеб с тыквой

- 150 мл воды
- 100 мл молока
- 350 г пшеничной муки
- 150 г кукурузной муки
- 1 ст. ложка растительного масла (можно кукурузного)
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки сахара
- 100 г мякоти тыквы
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей

Кусок очищенной от кожуры тыквы предварительно мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Смешайте подогретые воду и молоко, растворите в этой смеси сахар и соль. Вылейте полученную смесь в ведерко хлебопечки. Затем аккуратно добавьте все оставшиеся ингредиенты. Очищенными тыквенными семечками украсьте хлеб. Используйте при выпечке основной режим, средняя корочка.

Луковый хлеб на сухом квасе

Хлеб «Темный»

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 220 мл некрепкого чая
- 2 ст. ложки сахара
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ст. ложки хмели-сунели или орегано

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка темная.

Хлеб с грибами, луком и чесноком

- 20 г сушеных грибов
- 280 мл воды, в которой замачивались грибы
- 2–3 зубчика чеснока
- ½ луковицы
- 1 яйцо
- 400 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Замочите измельченные сушеные грибы (лучше белые) в очень горячей воде. Минут через 40 слейте жидкость. 280 мл этой жидкости (при нехватке можно долить воды) используйте в качестве ингредиента. Чеснок и лук очистите. Мелко нарежьте. Все компоненты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Для приготовления используйте основную программу.

Хлеб с гречкой и чесноком

- 100 г гречневой муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 300 мл воды
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки готовой гречневой каши

Сварите немного рассыпчатой гречневой каши. Две ст. ложки этой охлажденной каши поместите в диспенсер. Чеснок почистите, натрите на мелкой терке или мелко порежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим. Корочка средняя.

Хлеб с чесноком

• 350 г пшеничной муки
• 150 г ржаной муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 0,5 ч. ложки соли
• 2 ст. ложки растительного масла
• 3 зубчика чеснока или 0,5 ч. ложки сушеного измельченного чеснока
• 240 мл воды

Свежий чеснок предварительно очистите, мелко нарежьте. Если используете сушеный чеснок, то он также должен быть в виде маленьких кусочков. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка средняя.

Хлеб «Экстра»

- 250 г пшеничной муки
- 80 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка морской соли
- 1 ст. ложка растительного масла (лучше оливкового)
- 1 ч. ложка рома
- 180 мл теплой воды

Воду смешайте с сахаром, солью, дрожжами, ромом. Смесь налейте в ведерко хлебопечки. Затем осторожно поместите в ведерко хлебопечки остальные ингредиенты в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для модели вашей хлебопечки должна соблюдаться иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выпекайте в основном режиме, корочка средняя.

Хлеб с травами

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 240 мл воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ч. ложка сухого укропа
- 0,5 ч. ложки сушеной петрушки
- 0,5 ч. ложки орегано
- немного тмина

Яйцо можете предварительно слегка взбить. Затем все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Режим приготовления — «Основной», корочка средняя.

Хлеб «С перчиком»

- 150 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки растительного масла
- 200 мл теплой воды
- ½ свежего болгарского перца
- 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки

Половинку болгарского перца (без семян и перегородок) нарежьте мелкими кусочками. Затем все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они пере-числены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выберите режим приготовления «Основной». Корочка средняя.

Хлеб «Темный»

Хлеб «Будничный»

• 200 мл теплой воды
• 1,5 ч. ложки соли
• 1 ст. ложка сахара
• 1 ст. ложка растительного масла (лучше нерафинированного подсолнечного)
• 3 ст. ложки отрубей
• 1 ч. ложка сухой горчицы
• 100 г ржаной муки
• 300 г пшеничной муки
• 1,5 г сухих дрожжей

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка темная или средняя.

Ржано-пшеничный хлеб «Пивной» с сыром

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки сахара
- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 яйцо
- 200 мл пива (лучше темного)
- 80 г твердого сыра
- 80 мл крепкого черного чая
- 1,5 ст. ложки растительного масла

Сыр натрите на крупной терке или нарежьте мелкими кусочками. Яйцо размешайте вилкой, но не взбивайте. В том порядке, в котором ингредиенты перечислены выше, поместите их аккуратно в ведерко хлебопечки. Для приготовления хлеба используйте программу «Ржаной хлеб». Корочка темная.

Хлеб с кукурузой

• 150 г ржаной муки
• 250 г пшеничной муки
• 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
• 2 ст. ложки отрубей
• 2 ст. ложки зерен консервированной кукурузы
• 2 зубчика чеснока
• ½ луковицы
• 2 ст. ложки растительного масла • 200 мл теплой воды

Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. Затем все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен иной порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Режим выпечки «Основной», корочка средняя.

Хлеб «Кукурузный» с зеленым луком и укропом

- 400 г пшеничной муки
- 100 г кукурузной муки
- 100 г свежего зеленого лука
- 50 г зелени укропа
- 320 мл кефира
- 2 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей

Зеленый лук промойте, мелко нарежьте. Можно использовать и сушеный лук, если нет свежего. Зелень укропа также мелко нарежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Режим приготовления — обычный, корочка средняя.

Хлеб «Острый»

- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- молотый черный перец на кончике ножа
- порошок горчицы на кончике ножа
- 2 зубчика чеснока
- 280 мл теплой воды

Чеснок предварительно очистите и мелко нарежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен иной порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Режим выпечки «Основной», корочка средняя.

Хлеб с овсяными хлопьями и горчицей

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка овсяных хлопьев
- 2 ч. ложки порошка сухой горчицы
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка очищенных семечек подсолнуха
- 280 мл теплой воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен иной порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Режим выпечки «Основной», корочка средняя.

Сырный хлеб с чесноком и тмином

- 300 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 150 г твердого сыра
- 280 мл молока
- 1 яйцо
- 1 долька чеснока
- 0,5 ч. ложки тмина
- 1 ч. ложка соли
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка размягченного сливочного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Чеснок очистите и натрите на мелкой терке. Сыр также натрите на терке. Яйцо осторожно взбейте венчиком. Все компоненты, кроме половины семян тмина, аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Для приготовления используйте основную программу. Корочка средняя. Готовый хлеб посыпьте оставшимся тмином.

Хлеб «Будничный»

Хлеб ржаной

- 100 г ржаной муки
- 350 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка ржаного солода
- 50 мл кипятка (для солода)
- 220 мл горячей воды
- 1 ст. ложка меда • щепотка тмина
- 1 ч. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка кунжута

Солод заварите очень горячей водой, дайте остыть. Затем все компоненты, кроме сливочного масла и кунжута, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Выпекайте хлеб с использованием режима «Ржаной хлеб». Корочка темная. Смажьте теплый хлеб маслом и посыпьте кунжутом.

Хлеб с картофелем

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 240 мл молока
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 картофелины

Небольшие картофелины отварите «в мундире», очистите, разомните, дайте остыть. Затем все ингредиенты осторожно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Выпекайте хлеб с использованием основного режима. Корочка средняя.

Хлеб на айране

- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 250 мл айрана
- 0,5 ч. ложки тмина

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки компонентов, следуйте ей. Для приготовления выберите основной режим, корочка средняя.

Хлеб «Дорожный»

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка морской соли
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 ч. ложка тмина
- 240 мл теплой воды

В воду положите сахар, соль и дрожжи, перемешайте. Полученную смесь вылейте в ведерко хлебопечки. Затем осторожно поместите в ведерко остальные ингредиенты в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для модели вашей хлебопечки должна соблюдаться иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выпекайте в основном режиме, корочка средняя или темная.

Хлеб с укропом

- 150 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 250 мл воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ч. ложки сухого укропа
- щепотка тмина

Яйцо можете предварительно слегка взбить. Затем все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Режим приготовления «Основной», корочка средняя.

Хлеб «С укропом»

• 200 г пшеничной муки
• 200 г ржаной муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 2,5 ч. ложки соли
• 2 ч. ложки сухого укропа
• 2 ст. ложки растительного масла (лучше нерафинированного подсолнечного)
• 250 мл воды
• *Для обработки готового хлеба:* 50 г нарезанной зелени укропа

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим, корочка средняя или темная. Готовый хлеб осторожно натрите сверху и по бокам нарезанной зеленью укропа.

Хлеб с картофелем и луком

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 240 мл теплой воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 небольшие картофелины
- 1 луковица

Луковицу очистите, мелко нарежьте. Картофель отварите «в мундире», очистите, разомните, дайте остыть. Затем все ингредиенты осторожно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Выпекайте хлеб с использованием основного режима. Корочка средняя.

Хлеб ржаной

Чесночные багеты

- 350 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 100 мл воды
- 200 мл молока
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. лож-ка соли
- 3 зубчика чеснока

Сливочное масло растопите и добавьте в смесь воды с молоком, добавьте сахар, соль. Перемешайте и влейте в емкость хлебопечки. Затем добавьте муку и дрожжи. Начинайте приготовление в режиме «Багеты». Подготовьте чеснок: почистите, измельчите ножом и смешайте с растительным маслом. Можно слегка посолить. После сигнала достаньте тесто, разделите на несколько частей (3–5), каждую раскатайте скалкой. Поместите чесночную начинку в центр получившихся лепешек и скрутите в форме багетов. Сделайте на каждом багете диагональные насечки ножом. Выпекайте в режиме «Багеты».

Хлеб с сыром, чесноком и перцем

- 150 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 80 г сыра твердых сортов
- 200 мл воды
- 1 ст. ложка оливкового масла
- черный молотый перец на кончике ножа
- щепотка красного молотого перца
- *Для натирания готового хлеба:* 1 зубчик чеснока

Сыр предварительно натрите на мелкой терке. Все ингредиенты осторожно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Режим выпечки выберите «Основной», корочка светлая или средняя. Готовый хлеб натрите сверху очищенным чесноком.

Хлеб горчичный

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 220 мл воды
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- 1,5 ч. лож ки соли
- 1,5 ч. ложки сахара
- 100 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 ст. ложка сухой или 1,5 ст. ложки готовой горчицы

Если используете готовую горчицу, то лучше брать русскую горчицу без дополнительных включений. Масло можно использовать оливковое или подсолнечное рафинированное. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Включите обычный режим. Корочка темная. Можно смазать очень тонким слоем горчицы хлеб поверх корочки.

Хлеб «Горчичный с чесноком»

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- щепотка молотого черного перца
- 0,5 ч. ложки порошка горчицы
- 2 зубчика чеснока
- 250 мл теплой воды

Муку просейте. Чеснок предварительно очистите и измельчите острым ножом. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Выпекайте хлеб в режиме «Основной», выбрав среднюю корочку. Готовый теплый хлеб можете слегка натереть чесноком.

Хлеб с отрубями и чесноком

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки отрубей
- 2 очищенных зубчика чеснока
- ½ луковицы • 2 ст. ложки растительного масла
- 250 мл теплой воды

Муку просейте. Луковицу и зубчики чеснока очистите и мелко нарежьте острым ножом. Затем все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Выпекайте хлеб в режиме «Основной», корочка по вашему выбору средняя или темная. Можно готовый теплый хлеб слегка натереть чесноком.

Хлеб с маслинами и кунжутом

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 200 мл воды
- 80 мл молока
- 0,5 ч. ложки соли
- 30 г размягченного сливочного масла
- 60 г маслин без косточек
- 0,5 ч. ложки кунжута
- *Для посыпки готового хлеба:* щепотка кунжута

Маслины предварительно мелко порежьте. Ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте основной режим, корочка средняя. Готовый хлеб можно посыпать сверху кунжутом.

Чесночные багеты

Хлеб с кунжутом и сыром

• 150 г ржаной муки
• 300 г пшеничной муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 1 ст. ложка сахара
• 0,5 ч. ложки соли
• 250 мл обезжиренного молока
• 0,5 ч. ложки кунжута
• 70 г сыра твердого сорта
• *Для украшения готового хлеба:* 1 ч. ложка взбитого яичного белка
• 2 ч. ложки кунжута

Сыр предварительно натрите на мелкой терке. Все ингредиенты осторожно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Режим выпечки выберите «Основной», корочка средняя. Готовый хлеб смажьте сверху яйцом, посыпьте кунжутом.

Хлеб по-деревенски

- 250 мл воды
- 100 г смеси «Деревенская»
- 200 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1 ч. ложка соли
- 0,5 ст. ложки сухой закваски
- 1,5 ч. ложки клейковины
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Все ингредиенты поместите по порядку в ведерко хлебопечки. Затем можете включить программу для замеса дрожжевого теста. Выключите, дайте 2–2,5 часа тесту побродить. После этого выпекайте в основном режиме около 70 минут. Корочка средняя.

Ржано-пшеничный хлеб

- 100 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 200 мл воды
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 3 ст. ложки подсолнечного масла
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ст. ложка сухих дрожжей
- 2 ч. ложки соли
- тмин или кунжут по вкусу

Растворите сахар в теплой (но не горячей) воде и соедините в хлебопечке с подсолнечным маслом. Сверху насыпьте муку и сухари, добавьте семена тмина или кунжута. В середине горки сделайте небольшую ямку и поместите туда сухие дрожжи. Выпекайте в режиме «Зерновой хлеб».

Белый хлеб

- 500 г пшеничной муки
- 250 мл теплой кипяченой воды
- 1 ст. ложка подсолнечного масла
- 50 мл молока
- 3 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли

Налейте в теплую воду подсолнечное масло и молоко. Затем высыпьте муку, добавьте сахар и соль, в последнюю очередь — дрожжи. Выпекайте в режиме «Белый хлеб».

Хлеб «Семейный»

- 250 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сахара
- 100 г измельченных орехов
- 100 г изюма
- 300 мл воды

Компоненты для теста поместите в ведерко хлебопечки в порядке, указанном выше, орехи и предварительно вымоченный изюм — в диспенсер. Готовьте в основном режиме, корочка средняя, но можно сделать и посветлее.

Хлеб «Дачный»

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 150 мл теплого молока • 150 мл воды
- 1 яйцо
- 0,5 ч. ложки соли
- 50 г сушеной зелени

Ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в последовательности, в которой они перечислены выше, или согласно инструкции к вашей хлебопечке. Используйте основной режим выпечки, корочка темная или средняя.

Хлеб с кефиром и медом

- 150 мл теплой воды
- 150 мл нежирного кефира
- 1 ч. ложка соли
- 2–3 ч. ложки сахара
- 1 яйцо
- 1,5 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового)
- 1 ст. ложка жидкого меда
- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- щепотка соды
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Яйцо чуть взбейте. Смешайте воду, кефир, добавьте соль, сахар, мед, масло и яйцо. Полученную смесь аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Добавьте остальные ингредиенты. Используйте режим выпечки «Основной». Корочку можно выбрать среднюю или потемнее.

Хлеб с овсяными хлопьями

- 400 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 120 г сахара
- 1,5 ч. ложки соли
- 100 г овсяных хлопьев
- 50 г очищенных семечек подсолнечника
- 50 г размягченного сливочного масла
- 280 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или так, как предусмотрено в инструкции для вашей модели хлебопечки. Готовьте в основном режиме, корочка средняя, но можно сделать и потемнее.

Хлеб с кунжутом и сыром

Хлеб ароматный

- 200 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2,5 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ч. ложки лимонного сока
- 250 мл воды
- 1 ч. ложка растворимого кофе
- 0,5 ч. ложки тмина
- *Для натирания готового хлеба:* 1 ч. ложка цедры лимона

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Режим выпечки выберите «Основной», корочка средняя. Готовый хлеб осторожно натрите сверху и по бокам цедрой лимона.

Хлеб «С какао»

- 280 мл воды
- 2 ст. ложки яблочного уксуса
- 0,5 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка какао
- 250 г пшенной муки
- 200 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочку можете выбрать среднюю или потемнее, в зависимости от вкуса.

Хлеб на сливках с какао

- 280 мл сливок
- 80 г сливочного масла
- 500 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка какао
- 1–1,5 ч. ложки сухих дрожжей

Порошок какао можете предварительно смешать с сахаром. Все ингредиенты поместите аккуратно в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Используйте для приготовления режим «Сдобная булка». Корочка светлая.

Хлеб с медом и цукатами

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки меда
- 0,5 ч. ложки соли
- 280 мл воды
- *Для украшения:* 0,5 ч. ложки меда
- 1 ст. ложка цукатов

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выберите режим приготовления «Белый хлеб». Корочка светлая или средняя. Готовый хлеб смажьте медом, украсьте цукатами.

Хлеб шоколадный

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1 ст. ложка какао-порошка
- 30 г темного шоколада
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 300 мл воды

Шоколад натрите на мелкой терке. Можно смешать его с порошком какао. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Для выпечки используйте режим «Ржаной хлеб». Корочка средняя.

Хлеб с какао и шоколадом

- 300 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 2,5 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 50 г размягченного сливочного масла
- 1 яйцо
- 80 г какао-порошка
- 220 мл воды
- *Для украшения:* 50 г шоколада

Яйцо взбейте отдельно. Поместите в ведерко хлебопечки ингредиенты в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей хлебопечки установлен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Для приготовления используйте режим «Белый хлеб». Растопите шоколад. На верхнюю часть хлеба нанесите несколько «пятнышек» жидкого шоколада.

Хлеб пшеничный «Медовый»

- 250 мл воды
- 1 ст. ложка жидкого меда
- 2 ст. ложки несладкого йогурта
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 300 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Мед размешайте с теплой водой. Добавьте йогурт и размягченное сливочное масло. Полученную смесь поместите в ведерко хлебопечки, положите аккуратно остальные ингредиенты. Готовьте с использованием основного режима. Корочку можно выбрать среднюю или потемнее, поджаристую. Сверху готовый хлеб смажьте очень тонким слоем жидкого меда — корочка будет блестеть, пахнуть медом.

Хлеб ароматный

Хлеб «Ореховый»

• 100 г ржаной муки
• 300 г пшеничной муки
• 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
• 2 ст. ложки сахара
• 0,5 ч. ложки соли
• 150 мл воды
• 100 мл молока
• 1 ст. ложка измельченных грецких орехов
• 1 ст. ложка измельченных орехов фундук
• *Для украшения готового хлеба:* 1 ч. ложка взбитого яично-го белка
• 2 ст. ложки измельченных орехов

Все ингредиенты, кроме орехов, поместите в ведерко хлебопечки в порядке, указанном выше. Если для вашей хлебопечки предусмотрена другая последовательность, следуйте ей. Орехи положите в диспенсер. Режим выпечки «Основной», корочка средняя. Готовый хлеб смажьте сверху взбитым яичным белком, затем присыпьте ореховой крошкой.

Хлеб с изюмом и яблоками

- 200 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 280 мл теплой воды
- 2 ст. ложки сухого порошкового молока
- 80 г изюма
- 1 яблоко

Яблоко предварительно очистите и нарежьте небольшими кусочками. Порошковое молоко растворите в воде. Муку, дрожжи, сахар и соль поместите в ведерко хлебопечки, добавьте масло, воду и молоко, вымоченный изюм и кусочки яблока поместите в диспенсер. Режим выпечки «Основной», корочка светлая или средняя.

Хлеб с рисом и изюмом

- 220 мл воды
- 1 яйцо
- 400 г пшеничной муки
- 100 г риса
- 0,5 ст. ложки сухого молока
- 1 ч. ложка соли
- 0,5 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка изюма
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Рис отварите и промойте в холодной воде. Поместите все продукты, кроме промытого вымоченного изюма, в ведерко хлебопечки, а изюм — в диспенсер. Выпекайте в основной программе («Норма»). Корочка средняя.

Хлеб «Фруктовый»

- 200 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 50 г чернослива без косточек
- 50 г кураги
- 250 мл воды

Чернослив и курагу предварительно замочите на 2 часа, нарежьте небольшими кусочками, поместите в диспенсер. Все остальные ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка средняя или светлая.

Белый хлеб с курагой и миндалем

- 180 мл теплой воды
- 100 мл теплого молока
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 250 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 100 г кураги
- *Для посыпки готового хлеба:* 50 г измельченного миндаля

Курагу предварительно замочите, затем нарежьте. Все компоненты, кроме миндаля и кураги, поместите в ведерко хлебопечки в последовательности, указанной выше (или по инструкции к вашей модели), миндаль и курагу всыпьте в диспенсер. Выпекайте в режиме «Белый хлеб». Корочка средняя. Готовый хлеб посыпьте миндалем.

Хлеб с овсяными хлопьями и курагой

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки овсяных хлопьев
- 2 ст. ложки растительного масла
- 100 г кураги
- 280 мл теплой воды

Курагу замочите на 2–3 часа, обсушите, нарежьте, поместите в диспенсер. Остальные ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен иной порядок закладки компонентов, придерживайтесь его. Режим выпечки «Основной», корочка средняя.

Хлеб «Любимый»

- 200 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 150 г сливочного масла
- 100 г изюма
- 220 мл молока
- *Для украшения готового хлеба:* 1 ч. ложка изюма

Поместите ингредиенты в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки, используйте ее. Готовьте в режиме «Белый хлеб». Корочка светлая или средняя. Готовый хлеб можете украсить изюмом.

Хлеб «Ореховый»

Хлеб с курагой и изюмом

- 200 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 мл воды
- 1,5 ст. ложки растительного масла
- 1,5 ч. ложки соли
- 100 г кураги
- 1 ст. ложка изюма

Сухофрукты замочите на 2 часа, курагу измельчите, поместите в диспенсер, остальные продукты в указанном выше порядке — в ведерко хлебопечки. Программа «Ржаной хлеб».

Хлеб заварной с тмином и курагой

- 120 мл горячей воды
- 2 ст. ложки ржаного солода
- 200 мл молока
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 80 г кураги
- 1 ст. ложка растительного масла
- 250 г ржаной муки
- 200 г пше-ничной муки
- 0,5 ч. ложки семян тмина
- 1 ст. ложка клейковины
- 1,5–2 ч. ложки сухой закваски
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Вымоченную курагу измельчите, всыпьте в диспенсер. Заварите солод кипятком, остудите. Поместите продукты в ведерко хлебопечки в порядке, указанном выше. Режим «Основной».

Хлеб белый с изюмом и миндалем

• 200 мл теплой воды
• 1 ст. ложка сахара
• 2 ст. ложки растительного масла
• 0,5 ч. ложки соли
• 250 г пшеничной муки
• 100 г ржаной муки
• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 100 г изюма
• 30 г измельченного миндаля
• *Для посыпки готового хлеба:* 20 г измельченного миндаля
• *Для смазки верхней корочки готового хлеба:* 0,5 ч. ложки жидкого меда

Вымоченный изюм и миндаль поместите в диспенсер, остальные компоненты — в ведерко хлебопечки в порядке, указанном выше. Выпекайте хлеб с использованием режима «Белый хлеб». Корочку можете выбрать среднюю или светлую. Готовый хлеб смажьте сверху медом, присыпьте миндалем.

Хлеб с золотистым изюмом

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 150 мл теплой воды
- 2 ст. ложки сухого порошкового молока
- 80 г золотистого изюма

Порошковое молоко растворите в воде, все ингредиенты, кроме изюма, поместите в ведерко хлебопечки в последовательности, указанной выше. Золотистый изюм замочите на 1 час, обсушите и всыпьте в диспенсер. Режим выпечки «Основной», корочка светлая или средняя.

Пшеничный хлеб с маком и изюмом

- 500 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 300 мл молока
- 2 ст. ложки подсолнечного масла
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 150 г маковых зерен
- 50 г изюма
- 5 ст. ложек меда

Замесите тесто, начав смешивание с молока и масла. Можете поставить его в хлебопечку на режим «Дрожжевое тесто» или дать подняться традиционным способом. Начинку из мака, изюма и меда подготовьте отдельно. Если вы замешивали тесто в хлебопечке, после сигнала выньте его, раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте сладкой начинкой, затем скатайте будущее изделие рулетом. Поместите в хлебопечку и выберите режим «Выпечка».

Хлеб с изюмом и медом

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка изюма
- 2 ст. ложки меда
- 250 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 2 ч. ложки соли
- 220 мл воды

Изюм промойте, замочите на 2 часа, всыпьте в диспенсер. Остальные компоненты поместите в ведерко хлебопечки. Готовьте с использованием основной программы.

Белый хлеб с курагой, черносливом и грецкими орехами

- 100 мл теплой воды
- 100 мл теплого молока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 300 г пшеничной муки
- 50 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 80 г кураги
- 80 г чернослива
- *Для посыпки готового хлеба:* 50 г измельченных ядер грецких орехов

Курагу и чернослив замочите, нарежьте, всыпьте в диспенсер. Остальные компоненты поместите в ведерко хлебопечки в последовательности, указанной выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Выпекайте в режиме «Белый хлеб». Корочку можете выбрать среднюю или светлую. Готовый хлеб присыпьте сверху измельченными орехами.

Хлеб с курагой и изюмом

Банановый хлеб

- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2 яйца
- 1 банан

Банан вымойте, очистите от шкурки, нарежьте небольшими кусочками. Яйца можно слегка взбить вилкой или венчиком. Все ингредиенты в том порядке, в каком они перечислены выше, аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Включите программу «Тесто». Через несколько минут готовое тесто разровняйте и приступайте к следующему этапу. Готовьте хлеб в программе выпечки пшеничного хлеба. Корочку выберите по вкусу.

Хлеб пшенично-молочный с орехами

- 100 мл воды
- 100 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка молотых орехов (фундук или миндаль)
- 400 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Молоко можно предварительно смешать с водой и размягченным сливочным маслом. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. При этом маленькую часть молотых орехов можно оставить для того, чтобы посыпать сверху готовый горячий хлеб. Поставьте режим основной, корочка светлая.

Ржаной хлеб с семечками на квасе

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 250 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка очищенных семечек подсолнечника
- 350–360 мл кваса (лучше домашнего)

Предварительно приготовьте квас на ржаной муке. Если такого кваса нет, можно использовать готовый квас, однако он не должен быть газированным. Все ингредиенты поместите аккуратно в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Для выпечки используйте программу «Ржаной хлеб». Корочка темная.

Белый хлеб с изюмом и цедрой апельсина

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 400 г пшеничной муки
- 50 г изюма
- 15 г натертой цедры апельсина
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 280 мл воды

Изюм предварительно вымойте и замочите на несколько часов. Обсушите его. Натрите небольшой кусочек корки апельсина, получив таким образом цедру. Все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки. Для приготовления хлеба используйте основной режим выпечки. Корочка средняя.

Хлеб «Медовый» с кедровыми орешками

• 1 ч. ложка сухих дрожжей
• 2 ст. ложки меда (лучше липового, достаточно жидкой консистенции)
• 200 г пшеничной муки
• 100 г ржаной муки
• 1,5–2 ч. ложки соли
• 2 ч. ложки ядрышек кедровых орехов
• 200 мл воды

Если у вас нет жидкого меда, немного подогрейте загустевший мед, чтобы он достиг консистенции простокваши. Ядрышки кедровых орехов можно использовать в целом виде, а можно измельчить. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Готовьте с использованием основной программы. Корочка средняя.

Хлеб с медом

- 200 г пшеничной муки
- 50 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 100 г рисовой муки
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки меда
- 200 мл кефира
- 0,5 ч. ложки соли

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выберите режим приготовления «Белый хлеб». Корочка светлая или средняя.

Хлеб с яблоками

- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 яблоко
- 250 мл воды

Яблоко предварительно очистите и мелко порежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка средняя или светлая.

Банановый хлеб

Хлеб «Цитрусовый с кунжутом»

- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1,5 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 220 мл теплой воды
- 1 ч. ложка какао
- *Для натирания и украшения хлеба:* 1 ч. ложка цедры лимона
- 1 яичный белок
- 0,5 ч. ложки кунжута

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Режим выпечки выберите «Основной», корочка средняя. Готовый хлеб натрите сверху и по бокам цедрой, смажьте белком, посыпьте кунжутом.

Хлеб с овсяными хлопьями и творогом

- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 100 г овсяных хлопьев
- 50 г творога
- 50 г размягченного сливочного масла
- 250 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или так, как предусмотрено в инструкции для вашей модели хлебопечки. Готовьте в основном режиме, корочка средняя, но можно сделать и потемнее.

Хлеб «Весенний»

- 250 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 0,5 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. ложки изюма
- 100 мл березового сока
- 150 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Режим вы-печки «Основной».

Хлеб по-французски с орехами

- 260 мл воды
- 350 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сухого молока
- 1 ст. ложка ядер грецких орехов
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Ядра грецких орехов измельчите (можно натереть на терке). Сливочное масло немного подогрейте, чтобы оно не было твердым. Налейте в ведерко хлебопечки воду, затем добавьте сухое молоко, соль, муку, орехи, сливочное масло. После этого положите дрожжи. Используйте программу «Французский хлеб».

Хлеб с творогом и орехами

- 100 г творога (лучше нежирного и сухого)
- 140 мл теплой воды
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка меда
- 1 ч. ложка соли
- 60 г измельченных орехов
- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Орехи всыпьте в диспенсер, все остальные ингредиенты поместите в указанной выше последовательности в ведерко хлебопечки (или так, как указано в инструкции к вашей модели). Для приготовления изделия используйте режим «Основной» или «Белый хлеб». Корочка средняя или светлая.

Хлеб «Темный с медом»

- 100 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 220 мл некрепкого чая
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка меда
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ч. ложки орегано

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка темная или средняя.

Хлеб «Цитрусовый»

- 300 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 280 мл воды
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ч. ложки лимонной цедры
- *Для натирания готового хлеба:* 1 ч. ложка цедры лимона

Муку смешайте с солью, сахаром, цедрой, добавьте дрожжи, поместите в ведерко хлебопечки, затем аккуратно влейте все жидкие компоненты. Если для вашей хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки ингредиентов, придерживайтесь ее. Для приготовления используйте режим «Основной». Корочка средняя. Готовый хлеб осторожно натрите цедрой лимона.

Хлеб «Цитрусовый с кунжутом»

Хлеб «К чаю»

- 350 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 мл молока
- 50 мл воды
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 100 г сыра
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка сахара

Молоко немного подогрейте, смешайте с водой, растворите сахар и соль. Затем все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Для приготовления используйте режим «Французский хлеб» или «Белый хлеб». Корочка светлая.

Хлеб с овсяными хлопьями и изюмом

- 200 г пшеничной муки
- 200 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1,5 ч. ложки соли
- 100 г овсяных хлопьев
- 100 г изюма
- 50 г размягченного сливочного масла
- 250 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или так, как предусмотрено в инструкции для вашей модели хлебопечки. Готовьте в основном режиме, корочка средняя, но можно сделать и темную.

Хлеб с тыквенными семечками

- 300 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- соль на кончике ножа
- 80 г тыквенных семечек
- 1 ст. ложка меда
- 1 ст. ложка растительного масла (лучше оливкового)
- 280 мл теплой воды

Тыквенные семечки предварительно очистите и измельчите. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки, согласно той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Для приготовления используйте основной режим. Корочка светлая или средняя.

Хлеб «Бабушкин»

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 400 г пшеничной муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1,5 ч. ложки соли
- 3 ст. ложки сахара
- 240 мл теплой воды или теплого некрепкого чая

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки. Для замеса включите режим «Белый хлеб». Выключите после того, как тесто поднимется, через некоторое время вновь включите. Выпекайте в основном режиме. Корочка средняя.

Белый хлеб с ягодами

- 250 мл молока
- 60 г сливочного масла
- 450 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка ягодного джема
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей

Если джем достаточно плотный, разрежьте его на маленькие кусочки. Все ингредиенты поместите аккуратно в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Используйте для приготовления хлеба режим «Сдобная булка». Корочка светлая.

Хлеб с кедровыми орешками

- 150 г ржаной муки
- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 80 г ядер кедровых орехов
- 280 мл воды

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена другая последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Для приготовления используйте режим выпечки «Основной». Корочка средняя или светлая.

Хлеб с творогом

- 80 г творога (лучше нежирного и сухого)
- 100 мл теплой воды
- 100 мл молока
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки меда
- 1 ч. ложка соли
- 200 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Все ингредиенты поместите в указанной последовательности в ведерко хлебопечки. Для приготовления используйте режим «Основной» или «Белый хлеб». Корочка средняя.

Хлеб с цукатами

- 300 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 80 г цукатов
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка ликера
- 1 ст. ложка меда
- 1 ст. ложка растительного масла (лучше оливкового)
- 280 мл теплой воды

Цукаты предварительно ошпарьте кипятком, подержите минут 5 в кипятке, воду слейте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки, придерживаясь той последовательности, в которой они перечислены выше. Для приготовления используй-те основной режим. Корочка светлая или средняя.

Хлеб «К чаю»

Хлеб «С орешками»

- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 150 мл воды
- 50 мл молока
- 1 ст. ложка ядер семечек
- 1 ст. ложка измельченных орехов

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Используйте для приготовления основной режим, корочка средняя.

Хлеб молочный с изюмом

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 400 г пшеничной муки
- 50 г изюма
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 30 г сливочного масла
- 280–300 мл молока

Предварительно вымойте и замочите на 2–3 часа изюм. Слейте воду, обсушите изюм. Все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в каком они перечислены выше. Используйте для приготовления основной режим выпечки. Корочка средняя.

Хлеб ржано-пшеничный «Малиновый»

- 200 г ржаной муки
- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 220 мл теплого компота или морса из малины
- 1 ст. ложка квасного сусла
- 0,5 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового)
- 1 ч. ложка лимонного сока
- несколько ягод из малинового варенья
- 100 г изюма

Сусло смешайте с компотом, добавьте сок лимона. Поместите это в ведерко хлебопечки. Затем добавьте остальные ингредиенты, кроме малинового варенья, в том порядке, в котором они перечислены выше. Для выпечки используйте режим «Ржаной хлеб». Готовый хлеб по желанию можно украсить сверху ягодами из малинового варенья.

Хлеб с лимонным ароматом

- 150 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 120 мл воды
- 120 мл апельсинового сока
- 1 ч. ложка тертой цедры лимона
- *Для натирания готового хлеба:* цедра ½ лимона

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Режим выпечки выберите «Основной», корочка средняя. Готовый хлеб осторожно натрите сверху и по бокам цедрой лимона.

Хлеб с медом и ромом

- 300 г пшеничной муки
- 150 г ржаной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки рома
- 1 ст. ложка меда
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 220 мл теплой воды
- *Для смазывания готового хлеба:* 0,5 ч. ложки меда
- 0,5 ч. ложки рома

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки, придерживаясь той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрен другой порядок закладки компонентов, следуйте ему. Для приготовления используйте основной режим. Корочка светлая или средняя. Сверху смажьте хлеб медом, смешанным с ромом.

Хлеб с творожной массой

- 1 яйцо
- 300 г творожной массы
- 280 мл молока
- 2 ч. ложки дрожжей
- 3 стакана пшеничной муки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- сода и соль на кончике ножа

В ведерко хлебопечки поместите чуть взбитое яйцо, подогретые молоко и творожную массу, всыпьте просеянную муку, сухие дрожжи, соду и соль. Если в инструкции к вашей модели хлебопечки указан другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Готовьте хлеб в режиме «Выпечка» или «Торт» (если есть).

Хлеб с ягодным ликером

- 1,5 стакана пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 150 мл молока
- 100 г творога
- 100 г сахара
- 50 мл ягодного ликера
- 3 ст. ложки сливочного масла

Муку просейте. Сливочное масло растопите на водяной бане. Молоко слегка подогрейте. Творог натрите на терке. В ведерко хлебопечки влейте подогретое молоко, смешанное с ягодным ликером и размягченным сливочным маслом. Добавьте подготовленный творог. Всыпьте сахар, покройте просеянной мукой. Сделайте в муке углубление и поместите в него сухие дрожжи. Если в инструкции к вашей модели хлебопечки указан другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Готовьте в основном режиме, установив светлый или средний цвет корочки.

Хлеб «С орешками»

Хлеб «С маком»

• 100 г ржаной муки
• 300 г пшеничной муки
• 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
• 2 ст. ложки растительного масла
• 200 мл теплой воды
• 1 ч. ложка мака
• *Для смазывания готового хлеба:* 1 ч. ложка взбитого сырого яичного желтка
• 1 ч. ложка мака

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, придерживайтесь ее. Выберите режим приготовления «Основной». Корочка средняя. Готовый хлеб намажьте сверху яичным желтком, посыпьте маком, подогрейте в течение 2 минут.

Кулич с медом и какао

- 400 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3,5–4 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка меда
- щепотка соли
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 50 г какао-порошка
- 220 мл молока
- 1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки

Разотрите почти весь мед и размягченное сливочное масло с сахаром и солью. Яйца взбейте отдельно. Поместите в ведерко хлебопечки полученную жидкую смесь, взбитое яйцо, молоко, затем остальные ингредиенты. Если для вашей хлебопечки установлен другой порядок закладки ингредиентов, следуйте ему. Для приготовления используйте режим «Кекс». Готовый кулич можете смазать оставшимся медом и посыпать сахарной пудрой.

Кулич «Любительский»

- 350 г пшеничной муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 150 г сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 150 г сливочного масла
- 0,5 ч. ложки ванилина
- 100 г изюма
- 220 мл молока
- *Для посыпки готового кулича:* 1 ст. ложка сахарной пудры

Поместите ингредиенты в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки, используйте ее. Готовьте в режиме «Кекс». По окончании выпечки вы можете поверхность готового кулича смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Кулич «Творожный»

- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 140 г творога
- 120 мл молока
- 1 яйцо и 1 яичный желток
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка меда
- соль на кончике ножа
- 80 г размягченного сливочного масла
- 70 г кураги

Курагу предварительно замочите на 2–3 часа, затем мелко нарежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки сладкого хлеба, кекса.

Кулич «Воскресный»

- 400 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 ст. ложки сахара
- 100 г размягченного сливочного масла
- 120 мл теплого молока
- 3 яйца
- 1 ст. ложка растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 50 г изюма

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки сладкого хлеба, кекса.

Кулич «Весенний»

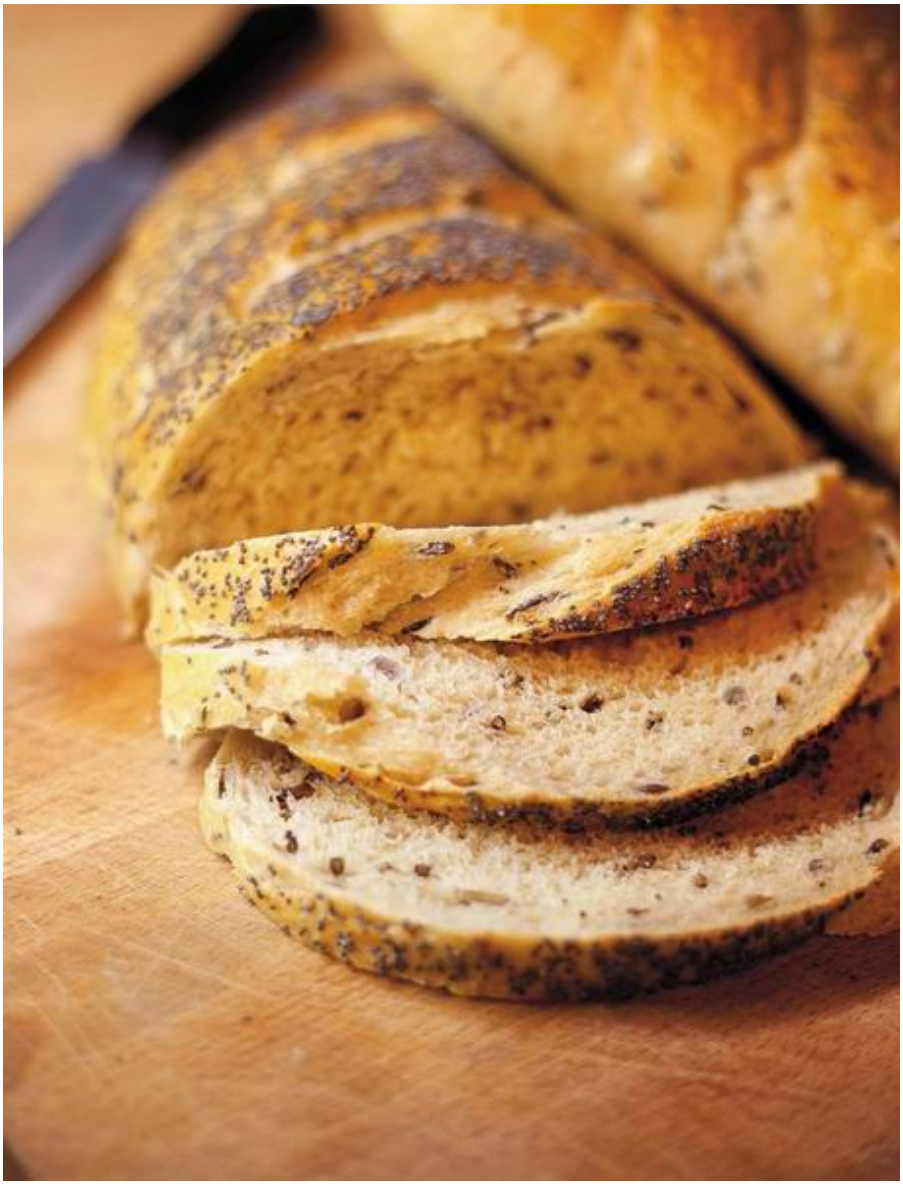
- 300 г пшеничной муки
- 150 мл теплой воды
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. ложки изюма
- щепотка ванилина
- щепотка корицы
- *Для украшения:* 2 ч. ложки сахарной пудры

Соль и сахар растворите в воде, добавьте мед, размягченное масло. Поместите смесь в ведерко. Взбейте яйцо и желток второго яйца. Добавьте в хлебопечку. Затем положите изюм, ванилин, корицу. После этого — муку и сухие дрожжи. Режим выпечки — для кекса, белого хлеба. Готовый кулич украсьте взбитым с сахарной пудрой белком.

Кулич с медом

- 380 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 яйца
- 2 ст. ложки сахара
- соль на кончике ножа
- 100 г размягченного сливочного масла
- щепотка ванильного сахара
- 3 ст. ложки апельсинового сока
- 3 ст. ложки меда
- 2 ст. ложки изюма
- *Для украшения:* 1 ст. ложка меда
- 1 ст. ложка сахарной пудры
- 30 г цукатов

Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки сладкого хлеба, кекса. Готовый кулич смажьте сверху медом, посыпьте затем сахарной пудрой и украсьте цукатами.



Хлеб «С маком»

Кулич «Творожный с черносливом»

- 300 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 140 г творога
- 120 мл молока
- 1 яйцо и 1 яичный желток
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка меда
- соль на кончике ножа
- 80 г размягченного сливочного масла
- 80 г чернослива

Чернослив предварительно замочите на 2–3 часа, затем мелко нарежьте. Все ингредиенты аккуратно поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше, или в соответствии с инструкцией для вашей модели хлебопечки. Для приготовления используйте режим выпечки сладкого хлеба, кекса.

Кулич традиционный

- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 150 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 3 ст. ложки изюма
- 3 ст. ложки цукатов
- 5 ст. ложек сахара
- 1 ч. ложка соли

Просейте муку. В емкость хлебопечки поместите сначала жидкие ингредиенты (слегка подогретые), а потом — сухие (кроме цукатов и изюма, которые следует поместить в диспенсер). Замесите тесто. Выпекайте кулич в режиме «Норма».

Кулич пасхальный

- 500 г пшеничной муки
- 150 мл молочной сыворотки
- 100 г сливочного масла
- 2,5 ч. ложки сухих дрожжей
- щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 150 г изюма
- *Для глазури:* белок 1 яйца
- 100 г сахарной пудры

Теплую сыворотку смешайте с яйцами и маслом. Покройте жидкие ингредиенты сухими. Изюм поместите в диспенсер. Замесите тесто. Готовьте в режиме «Выпечка» (или «Норма», если такой режим есть). Готовый кулич покройте глазурью, приготовленной из взбитого в крепкую пену белка, в который постепенно вводится сахарная пудра.

Кекс «По-домашнему»

- 350 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 3 ст. ложки сахара
- 150 г измельченных орехов (из них 50 г — для украшения)
- 100 г изюма
- 2 ч. ложки ликера

Взбейте яйца, добавляя к ним постепенно сахар, 140 г размягченного масла, соль, и поместите в ведерко хлебопечки. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Готовьте в режиме «Кекс». Готовый кекс смажьте оставшимся сливочным маслом и посыпьте измельченными орехами.

Кекс с лимоном

• 3 яйца
• 50 г сливочного масла
• ¼ ч. ложки соли
• 2 ст. ложки сахара
• 1 ст. ложка какао
• 1 лимон • 300 г пшеничной муки
• 2 ч. ложки разрыхлителя
• ванилин по вкусу
• 100 г изюма

Взбивайте яйца 3 минуты, введите сахар и соль, взбивайте еще 4–5 минут. Масло растопите на водяной бане. Натрите на мелкой терке кожицу лимона, выжмите из него сок. Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше, а предварительно вымоченный изюм — в диспенсер. Выпекайте в режиме «Кекс».

Шоколадный кекс

- 150 г пшеничной муки
- 2,5 ст. ложки какао
- 50 г сахара
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- ваниль и корица по вкусу

Разотрите яйца с сахаром, добавьте масло, муку и остальные ингредиенты, в том числе и дрожжи. Тщательно перемешайте массу. Поместите тесто в хлебопечку и включите режим «Выпечка» или «Кекс».

Шоколадный кекс с изюмом

- 100 г сахара
- 150 мл апельсинового сока
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки какао
- 150 г пшеничной муки
- 50 г ржаной муки
- 1½ ч. ложки разрыхлителя
- 70 г шоколада

Взбейте яйцо, постепенно добавьте сахар, взбивая массу 4–5 минут. Добавьте сок, взбивайте еще около минуты. Поместите все ингредиенты (кроме шоколада) в форму хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Готовьте в режиме «Кекс». Шоколад натрите на крупной терке и по-сыпьте готовый кекс.

Кекс с орехами

- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 1 банан
- 1,5 ст. ложки сливочного масла
- 250 г пшеничной муки
- 0,5 ч. ложки разрыхлителя
- 1 ч. ложка сахара
- соль на кончике ножа
- 1 ст. ложка размолотых грецких орехов
- 1 ч. ложка цедры апельсина

Очистите и разомните банан. Взбейте яйцо, смешайте с сахаром, продолжая взбивать. Добавьте теплое молоко и размягченное масло, перемешайте и поместите полученную массу в форму хлебопечки. Добавьте остальные ингредиенты. Для приготовления используйте программу быстрой выпечки. Если есть программа «Кекс», то можно использовать ее.

Кекс с лимоном

Кекс «Цитрус»

- 400 г пшеничной муки
- 150 мл воды
- 100 мл апельсинового сока
- 200 г сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2,5 ч. ложки соды
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки лимонного сока
- ванилин на кончике ножа
- *Для украшения:* 2–3 мандарина или цукаты

Муку смешайте с солью, сахаром, содой и поместите в ведерко хлебопечки, затем аккуратно влейте туда все жидкие компоненты. Для приготовления используйте режим «Кекс». Готовый кекс украсьте дольками мандарина или цукатами.

Кекс традиционный

- 180 г пшеничной муки
- 2 ст. ложки сахара
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка какао
- по щепотке соли и соды
- 100 г изюма
- 1 ч. ложка лимонного ликера
- 0,5 ч. ложки сливочного масла
- 1 ч. ложка сахарной пудры

Яйцо взбивайте около 3 минут, постепенно добавляйте сахар, не прекращая взбивать. Добавьте ликер, перемешайте и вылейте массу в форму хлебопечки. Добавьте остальные ингредиенты, кроме масла и сахарной пудры. Готовьте в режиме «Кекс». Готовый кекс смажьте размягченным сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

Кекс «Сладкий»

- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 3 ст. ложки сахара
- 3 яйца
- 1 ст. ложка жидкого меда
- 160 г пшеничной муки
- 1 ст. ложка какао
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- соль на кончике ножа
- щепотка ванилина
- 50 г изюма

Сливочное масло разотрите с сахаром. Взбейте яйца, добавьте смесь масла с сахаром, хорошо размешайте. Поместите эту массу в форму хлебопечки. Добавьте остальные ингредиенты в том порядке, в котором они перечислены выше. Для приготовления используйте режим «Кекс».

Кекс сметанный

- 400 г пшеничной муки
- 300 г сметаны
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 1 ч. ложка соли
- пакетик ванилина

Просейте муку. Взбейте яйца с сахаром до образования пены. Добавьте в смесь сметану, затем муку и остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте массу. По желанию можно замесить тесто не вручную, а в хлебопечке. Готовое тесто выпекайте в режиме «Кекс».

Бисквит «Особый»

- 350 г пшеничной муки
- 5 яиц
- 50 г сахара
- 3 ст. ложки молока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка бренди или коньяка
- щепотка соли
- 400 г меда
- 100 г сахарной пудры
- 30 г маковых зерен
- 100 г дробленых грецких орехов

Муку просейте. Отделите желтки от белков. Белки охладите. Яичные желтки разотрите добела с сахаром. Добавьте растопленное на водяной бане сливочное масло, подогретое молоко и бренди, введите муку. Белки взбейте с солью, добавьте в тесто и сразу же перелейте его в хлебопечку. Готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Мак залейте кипятком на 5 минут, воду слейте. Перемешайте с орехами и медом. Остывший бисквит разрежьте на две части, смажьте каждую медовой смесью и поместите друг на друга.

Бисквит персиковый

- 5 яиц
- 250 г сахара
- 250 г муки
- 0,5 ч. ложки разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки ванилина
- 200 г консервированных персиков
- 2 ст. ложки молока
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 150 г сливочного масла

Взбейте с сахаром 4 яйца. Не переставая взбивать, введите небольшими порциями предварительно просеянную муку, ванилин, пекарский разрыхлитель и перетертую в пюре половину персиков. Перелейте тесто в ведерко хлебопечки, сразу же включите режим «Выпечка» и готовьте 1 час. Сделайте сироп из молока и сахарной пудры, введите взбитое яйцо и мешайте, сняв с плиты, пока смесь не остынет. Добавьте в нее размягченное сливочное масло. Смажьте остывший бисквит приготовленным кремом. Сверху украсьте изделие оставшимися персиками.

Бисквит шоколадный

- 350 г пшеничной муки
- 200 г сгущенного молока
- 3 яйца
- 4 ст. ложки горького какао-порошка
- сода на кончике ножа и уксус для гашения
- 120 мл сливок
- 100 г темного шоколада
- 50 г сахарной пудры

Отделите желтки от белков. Желтки разотрите с сахаром, добавьте муку, какао и гашеную соду. Добавьте взбитые в пену белки. Перелейте тесто в хлебопечку и готовьте в режиме «Выпечка» 1 час. Доведите до кипения сливки (но не кипятите), всыпьте сахарную пудру и разломанный шоколад, готовьте на слабом огне, пока масса не станет однородной. Полейте готовой глазурью теплый корж и дайте остыть, прежде чем будете его резать на порции.

Кекс «Цитрус»

Бисквит с йогуртом

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 70 мл ягодного йогурта
- 250 г пшеничной муки
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла

Желтки отделите от белков, разотрите с сахаром. Добавьте йогурт и масло. Введите порциями муку. Добавьте какао-порошок и разрыхлитель. Белки взбейте с солью и добавьте в тесто, перемешивая деревянной лопаткой. Готовое тесто сразу же переложите в ведерко хлебопечки. Готовьте в режиме «Выпечка».

Бисквит с маком

- 300 г муки
- 3 яйца
- 150 г сахара
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 50 мл сливок
- 100 г мака

Взбейте яйца с сахаром до образования пены, добавьте сливки, растопленное сливочное масло, не переставая взбивать, введите муку и мак. Перелейте тесто в емкость хлебопечки и выпекайте 1 час в режиме «Выпечка».

Бисквит с вареньем

• 3 яйца
• 0,5 стакана сахара
• 1 стакан муки
• 1 ст. ложка сухой тертой цедры
• 1 ч. ложка корицы • щепотка соли
• 150 мл сиропа из варенья
• фрукты для украшения

Отделите желтки от белков, белки уберите в холодильник. Желтки разотрите с сахаром и цедрой. Добавьте половину варенья и корицу. Введите взбитые с солью в крепкую пену охлажденные белки, а затем порциями муку. Вылейте все в ведерко хлебопечки, запустите программу «Выпечка». Готовьте 1 час. Теплый бисквит разрежьте на два коржа, сделайте прослойку из оставшегося сиропа и дайте пропитаться. Украсьте кусочками фруктов.

Бисквит грушевый

- 150 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 200 г муки
- 1 ч. ложка сахарной пудры
- 1 пакетик разрыхлителя
- 10 груш
- 1 стакан грушевого компота
- 1 стакан белого сухого вина
- 2–3 бутона гвоздики
- 1 ст. ложка желатина
- Для посыпки: ⅓ стакана муки
- 2 ст. ложки маргарина
- ¼ стакана сахарного песка
- 0,5 ч. ложки молотой корицы
- 0,5 ч. ложки молотого имбиря

Взбейте в миске растопленное сливочное масло и сахарный песок, введите муку с разрыхлителем. Введите взбитые яйца. Влейте тесто в ведерко хлебопечки и готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Готовый бисквит остудите на решетке. Выложите в кастрюлю дольки груш, залейте вином и компотом, добавьте гвоздику и вскипятите. Сразу снимите с плиты и оставьте на 10 минут. Выньте из отвара груши и разложите на корже. Перемешайте 1 стакан отвара с предварительно распущенным желатином, вскипятите и полейте бисквит.

Бисквит брусничный

- 4 яйца
- 150 г сахара
- 150 г муки
- щепотка ванилина
- 200 г свежей брусники
- 50 г сахарной пудры

Белки отделите от желтков. Разотрите желтки со 150 г сахара, а потом взбейте. Введите взбитые белки, не переставая взбивать. Добавьте муку и ванилин. Деревянной лопаточкой осторожно добавьте ягоды (кроме нескольких штук). Влейте тесто в хлебопечку и готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Готовый бисквит посыпьте пудрой и украсьте ягодами.

Бисквит абрикосовый

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 150 г муки
- щепотка ванильного сахара
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 1 лимон
- 200 г абрикосов без косточек
- 50 г абрикосового джема

Половину абрикосов измельчите ножом. Яйца взбейте с сахаром, введите, не переставая взбивать, тертую цедру лимона, разрыхлитель, муку, ванильный сахар. Осторожно, мешая деревянной лопаткой, вмешайте измельченные абрикосы. Влейте в хлебопечку и выпекайте в программе «Тесто». Остудите бисквит, смажьте джемом и украсьте оставшимися цельными абрикосами.

Бисквит «Ореховый»

- 4 яйца
- 250 г сахара
- 250 г муки
- 1 стакан молотого фундука
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 5 ст. ложек вареной сгущенки
- 2 ст. ложки дробленого фундука

Белки отделите от желтков и поставьте в холодильник. Желтки разотрите с сахаром, введите муку, разрыхлитель и молотые орехи. Охлажденные белки взбейте с солью и порциями вмешайте в тесто. Сразу же вылейте в хлебопечку и готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Остудите бисквит, разрежьте горизонтально надвое, смажьте получившиеся коржи сгущенкой, смешанной со сливочным маслом, посыпьте орехами, положите один на другой.

Бисквит с йогуртом

Бисквит «Лимонный»

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 150 г муки
- щепотка ванильного сахара
- щепотка соды
- 1 лимон
- 120 г сахарной пудры
- 120 мл воды
- 1 яичный белок

Цедру лимона натрите на мелкой терке. Яйца взбейте с сахаром, введите муку и ванильный сахар. Добавьте цедру и соду, разведенную соком лимона. Вылейте в хлебопечку и готовьте в режиме «Выпечка» 1 час. Приготовьте глазурь, сварив густой сироп из сахара и воды и добавив в него при энергичном помешивании взбитые белки. Покройте глазурью бисквит.

Бисквит сливовый

- 4 яйца
- 250 г сахара
- 250 г муки
- 1 пакетик ванилина
- 150 г некрупных слив без косточек
- 0,5 ч. ложки соды и уксус для гашения

Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром, всыпьте гашеную соду, муку и ванилин. Мешая деревянной лопаткой, осторожно добавьте измельченные сливы. Белки взбейте в крепкую пену и небольшими порциями вмешайте в тесто. Вылейте тесто в емкость хлебопечки и готовьте в режиме «Выпечка» 1 час.

Бисквит апельсиновый с корицей

- 4 яйца
- 180 г сахара
- 180 г муки
- щепотка тертой корицы
- щепотка разрыхлителя
- 1 апельсин
- 20 мл апельсинового ликера
- 2 ст. ложки сахарной пудры

Яйца взбейте с сахаром и ликером. Апельсин почистите, цедру натрите на мелкой терке. Муку просейте, введите в яйца вместе с корицей, разрыхлителем и цедрой. Хорошенько взбейте. Вылейте тесто в хлебопечку. Готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Украсьте дольками апельсина, посыпьте сахарной пудрой.

Бисквит медовый

- 170 г муки
- 50 г сахара
- 5 яиц
- 170 г жидкого меда
- 1 ст. ложка сушеной тертой цедры

Желтки отделите от белков, охладите. Желтки разотрите с сахаром, смешайте с 100 г меда и взбейте. Введите муку и цедру, затем взбитые в крепкую пену белки. Вылейте в хлебопечку и готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Остудите. Разрежьте бисквит на два коржа, сделайте прослойку из оставшегося меда.

Бисквит с черешней

- 4 яйца
- 250 г сахара
- 250 г муки
- ½ стакана черешни без косточек
- 30 г песочного печенья
- 30 г сахарной пудры
- 10 ягод черешни для украшения

Яйца взбейте с сахаром. Введите муку и снова взбей-те. Осторожно перемешивая деревянной лопаткой, добавьте половинки черешен и сразу же вылейте тесто в хлебопечку. Выпекайте 1 час в режиме «Выпечка». Смешайте крошки печенья с сахарной пудрой и кусочками ягод, выложите сверху на теплый пирог.

Бисквит ананасовый

- 3 яйца
- 250 г сахара
- 250 г муки
- 1 ст. ложка тертой апельсиновой цедры
- щепотка корицы
- 100 мл ананасового сиропа из банки
- 5–7 кружочков консервированных ананасов
- взбитые сливки

Яйца взбейте с сахаром, введите муку, цедру и корицу. Включите программу «Выпечка» на 1 час. Пропитайте бисквит сиропом, украсьте кружочками ананасов и взбитыми сливками.

Бисквит кофейный

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 5 яиц
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 1 ст. ложка растворимого кофе
- 1 стакан жирной сметаны
- 1 стакан сахарной пудры
- 2 ст. ложки горького какао-порошка

Яйца разотрите с сахаром, взбейте. Введите, продолжая взбивать, муку, кофе и какао. Перелейте в хлебопечку и включите программу «Выпечка» на 1 час. Разрежьте остывший корж на 2 пласта, каждый смажьте кремом из сметаны с сахарной пудрой, поместите друг на друга и смажьте бока бисквита. Посыпьте горьким какао-порошком.

Бисквит с орехами и сухофруктами

- 4 яйца
- 120 г сахара
- 120 г муки
- ½ пакетика ванилина
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 150 г творога
- 100 г сметаны
- 150 мл киселя
- 100 г сахарной пудры
- 50 г толченых орехов
- 50 г изюма
- 50 г кураги
- взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром, добавьте просеянную муку, ванилин и разрыхлитель. Вылейте тесто в хлебопечку и готовьте 1 час в режиме «Выпечка». Остудите бисквит и разрежьте надвое горизонтально. Протертый творог смешайте со сметаной, киселем и сахарной пудрой. Смажьте обе части пирога творожным кремом и положите коржи друг на друга. Украсьте взбитыми сливками, орехами и сухофруктами.

Бисквит «Лимонный»

Бисквит яблочный с изюмом

- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 3 яблока
- 100 г изюма
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Два яблока очистите от кожуры и сердцевины и нарежьте кубиками, одно, в кожуре, — тонкими пластинами. Белки отделите от желтков и по ставьте в холодильник. Желтки разотрите с сахаром, добавьте муку, разрыхлитель, предварительно вымоченный изюм и кубики яблока. Введите взбитые в крепкую пену охлажденные белки. Вылейте тесто в хлебопечку и готовьте в режиме «Выпечка» 1 час. Украсьте готовый бисквит дольками яблока.

Бисквит имбирный

- 200 г муки
- 120 г сахарной пудры
- 3 яйца
- 2 ст. ложки крахмала
- 70 г сливочного масла
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 2 ч. ложки молотого имбиря
- 200 г джема
- молотые грецкие орехи для украшения

Растопите масло на водяной бане, взбейте с сахарной пудрой, введите во взбитые яйца. Порциями, не переставая взбивать, добавьте муку, крахмал, корицу и имбирь. Вылейте в хлебопечку и запустите программу «Выпечка». Остудите корж, смажьте джемом и посыпьте орехами.

Бисквит с изюмом

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 5 яиц
- 100 г изюма

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите добела с половиной сахара. Белки взбейте со второй половиной в пену. Добавьте в желтки половину взбитых белков, затем введите муку, предварительно вымоченный изюм и вторую часть белков. Сразу же перелейте тесто в ведерко хлебопечки и выпекайте 1 час в режиме «Выпечка».

Торт «Мечта»

- 5 яиц
- 250 г муки
- 150 г сахара
- 3 ст. ложки крахмала
- ванилин по вкусу
- 1 плитка молочного шоколада
- тертый шоколад
- 250 мл сливок
- 200 г сахарной пудры
- 200 г ягод клубники
- шоколадное драже

Яйца взбейте с сахаром. Добавьте муку, крахмал и ванилин, перемешайте. Влейте в емкость хлебопечки и выпекайте 1 час в программе «Выпечка». 200 мл сливок взбейте с сахарной пудрой. Нарежьте кусочками 100 г клубники и перемешайте со взбитыми сливками. Остудите бисквит, разрежьте на три коржа и, делая прослойку из сливочного крема, положите их друг на друга. Полейте горячей глазурью, для приготовления которой взбейте растопленный шоколад с оставшимися сливками. Украсьте клубникой и драже.

Торт сливочный

- 2 стакана муки
- 1,5 стакана сахара
- 6 яиц
- 4 ст. ложки какао-порошка
- 70 мл коньяка
- 200 мл сливок
- 200 г сахарной пудры
- шоколадная крошка

Отделите желтки от белков. Белки поставьте на 20 минут в холодильник. Разотрите желтки с сахаром. Осторожно введите взбитые в крепкую пену белки, добавьте муку и какао. Переложите все в ведерко хлебопечки и включите режим «Выпечка» на 1 час. Остудите бисквит, разрежьте на два коржа, пропитайте коньяком. Сливки взбейте с сахарной пудрой. Намажьте коржи сверху и сложите друг на друга. Обмажьте бока, сделайте с помощью шприца объемные украшения из взбитых с сахарной пудрой сливок. Посыпьте шоколадной крошкой.

Торт «Фантазия»

- 100 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 1,5 стакана муки
- 100 г сахара
- 4 яйца
- щепотка соли
- 200 г цукатов
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 100 г сгущенного молока

Растопленное масло смешайте с желтками и со сметаной и взбейте с сахаром. Добавьте муку и ⅔ цукатов. Белки взбейте с солью и введите в тесто. Выпекайте в режиме «Выпечка» или «Кекс». Остудите, разрежьте надвое, смажьте коржи сгущенным молоком, положите друг на друга. Украсьте оставшимися цукатами.

«Зебра»

- 2 стакана муки
- 200 г сахара
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 100 г сметаны
- 3 яйца
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- щепотка соли

Желтки отделите от белков, разотрите с сахаром, смешайте с размягченным маслом и сметаной. Добавьте муку и разрыхлитель. Белки взбейте с солью и введите в тесто. Разделите тесто на две равные части, одну смешайте с какао. Выливайте поочередно в ведерко хлебопечки по 1 ст. ложке светлого и темного теста так, чтобы новая порция вливалась ровно в середину старой. Готовьте в режиме «Выпечка».

Торт «Зебра»

Рецепты для хлебопечки и духовки

Чебуреки

- 220 мл воды
- 1,5 ч. ложки спирта (или водки)
- 2 яйца
- 500 г муки
- 350 г мясного фарша (баранины с говядиной)
- растительное масло для жарки

Влейте в ведерко хлебопечки теплую воду, спирт, 1 яйцо и засыпьте мукой. Замесите в режиме «Тесто». Готовое тесто разделите на куски, раскатайте пласты размером с десертную тарелку. Положите начинку, залепите края, смажьте их яйцом. Жарьте в глубокой сковороде в кипящем масле около 15–20 минут.

Беляши

- 300 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 2 ч. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 300 г фарша из говядины и свинины
- 2 луковицы
- 50 мл воды
- соль
- перец по вкусу
- растительное масло для жарки

Просейте муку. Размягченное масло разведите в горячем молоке, растворите там сахар и дайте немного остыть. Влейте в емкость хлебопечки, засыпьте мукой, добавьте 1 ч. ложку соли и дрожжи. Замешивайте в режиме «Тесто». Готовое тесто оставьте на 40 минут в теплом месте. Еще раз вымесите, скатайте колбаску, нарежьте ее на кусочки, каждый раскатайте в лепешку. Измельченный лук смешайте с фаршем, немного разбавьте водой, приправьте по вкусу. Выложите начинку на лепешки, края теста заверните к центру. Жарьте в горячем масле в глубокой сковороде с двух сторон.

Самса с бараниной

- 450 г муки
- 210 мл воды
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- 300 г баранины
- 100 г курдючного сала
- 3 луковицы
- соль

Растопите сливочное масло и вместе с растительным маслом, водой и яйцом влейте в хлебопечку. Добавьте муку и щепотку соли. Включите режим «Тесто». Уберите готовое тесто на 1 час в холодильник. Баранину с луком пропустите через мясорубку, посолите и поперчите, обжарьте в половине сала. Разделите тесто на кусочки, раскатайте лепешки, смажьте оставшимся растопленным салом. Положите в центр каждой лепешки начинку и защипните края так, чтобы получились треугольные пирожки. Выпекайте в духовке 35 минут при 200 °С.

Чебуреки

Пирожки с мясом

- 600 г муки
- 300 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 20 мл подсолнечного масла
- 1 ст. ложка сухих дрожжей
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сахара
- 1 луковица
- 150 г мякоти свинины
- 150 г говядины
- соль и приправы по вкусу

Растительное и растопленное сливочное масла и молоко влейте в хлебопечку. Всыпьте муку, дрожжи, по краям — сахар и щепотку соли. Включите режим «Тесто». Готовое тесто оставьте на 30 минут в теплом месте. Из двух сортов мяса и измельченного лука сделайте фарш. Посолите и приправьте по вкусу. Тушите начинку на слабом огне, подливая воду, 10 минут. Слепите пирожки до 10 см в длину. Выпекайте в духовке при 200 °C 20 минут.

Пирог с говядиной

- 350 г муки
- 100 г сливочного масла
- 100 г сыра
- 2 яйца
- 250 г говяжьего фарша
- 1 морковь
- 1 ст. ложка растительного масла
- соль

Масло растопите на водяной бане, вылейте в ведерко хлебопечки. Добавьте тертый сыр, яйца, соль и в последнюю очередь муку. Замесите в программе «Тесто», заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 40 минут. Раскатайте два пласта. Тертую морковь обжарьте в растительном масле, добавьте фарш и немного воды, потушите до готовности, остудите. Выложите один пласт теста в форму для пирога, загнув вверх края, в центр поместите начинку, накройте вторым пластом, защипнув края. Готовьте 25 минут при 200 ˚С.

Пирожки с курицей

- 250 мл теплой воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1,5 ст. ложки сахара
- 600 г муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 200 г куриного фарша
- 1 ст. ложка растительного масла
- щепотка соли
- 1 яйцо

Влейте в ведерко хлебопечки воду, добавьте соль, масло, муку и дрожжи. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Разделите его на кусочки, дайте постоять 15 минут. Фарш приправьте по вкусу и жарьте до готовности в растительном масле. Из кусочков теста сделайте лепешки, положите на них начинку, защипните края, смажьте сырым яйцом. Выпекайте при 180 ˚С в духовке 12–15 минут.

Пирог куриный с сыром

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 100 г натурального йогурта
- 150 г отварного куриного мяса
- 1 вареное яйцо
- зелень
- 70 г сыра
- 1 яйцо
- соль

Растопите сливочное масло, влейте в емкость хлебопечки. Добавьте йогурт, предварительно просеянную муку и щепотку соли. Замесите в режиме «Тесто». Из четверти полученного теста скатайте длинные колбаски, остальное тесто раскатайте в пласт на посыпанном мукой столе и выложите на покрытый пергаментом для выпекания противень. Сверху поместите начинку из нарезанных мяса, яйца и зелени. Из колбасок сделайте решетку. Запекайте 12 минут при 230 ˚С. Взбитое яйцо соедините с сыром, залейте пирог и готовьте еще 5 минут.

Пирог куриный с картофелем

- 2 стакана муки
- 100 г сливочного масла
- 200 г сметаны
- щепотка сахара
- щепотка соли
- 2 отварные картофелины
- 150 г отварной куриной грудки
- 1 яйцо

Муку просейте. Влейте в ведерко хлебопечки растопленное на водяной бане сливочное масло. Добавьте половину сметаны, сахар, соль и просеянную муку. Включите программу «Тесто». Уберите готовое тесто в холодильник на 40 минут. Затем разделите его на две части и каждую часть раскатайте в пласты. Картофель нарежьте кружочками, куриные грудки измельчите ножом. Выложите первый пласт в антипригарную форму, смажьте оставшейся сметаной, уложите слои картофельных кружочков и подготовленного куриного мяса. Накройте вторым пластом теста, защипните края. Выпекайте около 15 минут при 220 °С. Смажьте готовый пирог яйцом и оставьте в выключенной теплой духовке еще на 3–4 минуты.

Пирожки с курицей и сыром

- 300 г муки
- 150 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 луковица
- 300 г куриного фарша
- 50 г сыра
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец и соль

Растопленное на водяной бане сливочное масло влейте в ведерко хлебопечки, добавьте 1 яйцо, предварительно просеянную муку и соль. Включите программу «Тесто». Поставьте готовое тесто на 1 час в холодильник. Измельченный лук спассеруйте в растительном масле. Добавьте фарш, посолите и поперчите. Жарьте, помешивая, 5–7 минут, добавьте тертый сыр. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, в центр каждого положите остывшую начинку. Края защипните. Выпекайте в духовке при 230 °С 20 минут. Смажьте взбитым яйцом и оставь те на 2 минуты в тепле.

Пирожки с мясом

Пельмени домашние

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 250 мл теплой воды
- 250 г говяжьего фарша
- 250 г свиного фарша
- ½ луковицы
- молотый перец
- соль по вкусу

Налейте в ведерко хлебопечки воду, добавьте яйцо, соль, муку, запустите программу «Тесто». Смешайте фарш с нашинкованным луком, приправьте по вкусу. Раскатайте готовое тесто скалкой. Вырежьте стаканом кружки из пласта теста. В центр каждого кружка положите 1 ч. ложку подготовленной начинки, сложите пополам и тщательно защипните края заготовки. Сырые пельмени на разделочной доске поставьте в холодильник, если будете готовить в течение часа, или в морозилку, если планируете длительное хранение.

Пельмени по-восточному

- 1 яйцо
- 200 мл молочной сыворотки
- 1 ч. ложка растительного масла
- 450 г муки
- 300 г фарша из баранины
- 50 г курдючного сала
- 2 луковицы
- соль и перец

Поместите в ведерко хлебопечки сначала яйцо, растительное масло и подогретую сыворотку, затем — соль и муку. Замесите в режиме «Тесто». Лук измельчите ножом, жир пропустите через мясорубку. Смешайте с бараньим фаршем. Посолите и поперчите. Готовое тесто раскатайте в виде тонкой лепешки, вырежьте круглые заготовки. Положите на каждый кружок начинку, залепите края. Варите в кипящей подсоленной воде, пока пельмени не всплывут.

Пельмени на кефире

- 180 мл кефира
- 1 яйцо
- 400 г муки
- 300 г мясного фарша
- 1 луковица
- перец и соль по вкусу

Поместите в ведерко хлебопечки подогретый кефир и яйцо, всыпьте соль и муку. Замесите в режиме «Тесто» или, если есть такой режим, «Пельмени». Для приготовления начинки пропустите луковицу через мясорубку, смешайте с мясным фаршем, по-солите, поперчите. Готовое тесто раскатайте в виде тонкой лепешки, вырежьте круглые заготовки. Положите на каждый кружок начинку, залепите края. Варите в кипящей подсоленной воде 7–9 минут, пока не всплывут.

Пирожки с мясом и картофелем

- 160 мл кефира
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки растительного масла
- 500 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 100 г жареного мясного фарша
- 2 вареные очищенные картофелины
- 50 г сливочного масла

В ведерко хлебопечки влейте теплый кефир, взбитое яйцо и растительное масло, покройте мукой, всыпьте дрожжи. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте из них лепешки, дайте расстояться 10–15 минут. Начинку из смеси размятого картофеля, фарша и сливочного масла положите на лепешки, защипните края. Выпекайте в духовке при 180–190 °С 10–15 минут.

Кулебяка с картофелем и рыбой

- 250 мл теплой воды
- 2 ст. ложки сахара
- 650 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 3 ст. ложки растительного масла
- 0,5 ч. ложки соли
- 200 г отварного филе рыбы
- 1 вареная картофелина
- 1 яичный желток

Поместите в ведерко хлебопечки по порядку воду, сахар, дрожжи, муку, растительное масло и соль. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Разомните вареную картофелину и перемешайте с нарезанной кусочками рыбой. Маленькую часть теста скатайте в жгут, остальное раскатайте в пласт, положите на него начинку, защипните края, смажьте желтком, уложите на горячий противень швом вниз, фигурно уложите сверху жгут. Выпекайте 50 минут при 160 ˚С.

Кулебяка с грибами

- 1 стакан молока
- 2 стакана муки
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки растительного масла
- щепотка соли
- 200 г жареных грибов
- 100 г жареного лука
- 1 сырой яичный желток

Сначала приготовьте опару из сухих дрожжей, теплого молока, сахара и половины муки. Через 20 минут добавьте к ней растительное масло, оставшуюся муку и соль. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Перемешайте жареные грибы и лук. Готовое тесто раскатайте в виде блина, положите на него начинку, защипните края, смажьте яйцом, уложите на горячий противень швом вниз. Выпекайте при 180 °С 35 минут.

Пельмени домашние

Розочки с ветчиной и сыром

- 500 г муки
- 150 мл воды
- 2 яйца
- 100 г маргарина
- 1 ст. ложка соли
- 10 г сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 100 г сыра для пиццы
- 100 г ветчины

Растопленный маргарин налейте в ведерко хлебопечки. Добавьте теплую воду, взбитые яйца, соль, сахар, дрожжи и муку. Включите режим замешивания «Тесто». Отставьте тесто на 1 час, чтобы поднялось. Раскатайте полученную массу в прямоугольник, разложите на нем измельченную ветчину, покройте ее тертым сыром. Сверните пласт в рулет и нарежьте колечками не толще 2 см, выверните, сделав «розочки». Выложите заготовки на противень, выстеленный пергаментом для выпечки. Разогрейте духовку до 200 °С и выпекайте 30 минут.

Пироги «Семейные»

- 500 г муки
- 1 ст. ложка сахара
- щепотка соли
- 120 мл кислого молока
- 120 мл воды
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 яйцо
- 200 г мясного фарша
- 100 г картофельного пюре
- 80 г вареного риса

Все ингредиенты, кроме фарша, пюре и риса, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки. Сделайте из них лепешки, дайте расстояться 10 минут. Приготовьте из компонентов начинки два вида смеси: рис с мясом и мясо с картофелем. Положите на каждую лепешку начинку, защипните края. Выпекайте при температуре 190 °С 10–12 минут.

Пирог с миндалем и сыром

- 250 г муки
- 300 г сливочного масла
- 280 г сахара
- 4 яйца
- 60 г марципановой массы
- 750 г мягкого сыра
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 750 г яблок
- 30 г дробленого миндаля
- соль

Влейте в емкость хлебопечки 200 г растопленного сливочного масла. Добавьте 100 г сахара, соль, 1 яйцо, муку. Вымесите в режиме «Тесто» и на 30 минут уберите тесто в холодильник. Затем выложите тесто в форму. Очищенные яблоки порежьте. Марципановую массу взбейте с оставшимися маслом, яйцами и сыром. Добавьте 150 г сахара и лимонный сок, еще взбейте. Распределите сырную массу по тесту и выпекайте 30 минут при 180 °C. Яблоки тушите 10 минут в 150 мл воды с оставшимся сахаром. Разложите яблоки на пироге, посыпьте миндалем и выпекайте еще 15 минут.

Пирожки жареные с сыром

- 3 стакана муки
- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 100 мл молока
- соль по вкусу
- 400 г мягкого сыра
- зелень укропа
- растительное масло для жарки

Растопите сливочное масло, влейте с теплым молоком в емкость хлебопечки, добавьте муку, дрожжи и соль. Запустите программу «Тесто». Тесто поставьте в холодильник на 1 час. Мягкий сыр смешайте с измельченным укропом. Тесто разделите на 10 частей и сделайте десять больших пирожков, придав им форму полумесяца. Обжарьте в расти-тельном масле по 2 минуты с каждой стороны.

Пирожки с морковью и яйцом

- 1 сырое яйцо
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 230 мл молока
- 600 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 вареное яйцо
- 2 вареные моркови

В ведерко хлебопечки влейте подогретое молоко и размягченное масло, засыпьте мукой, добавьте дрожжи, соль и сахар. Включите программу «Тесто». Дайте готовому тесту 15 минут расстояться. Смешайте измельченные вареные морковь и яйцо, приправьте по вкусу. Тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, положите на каждую начинку, залепите края. Выпекайте в духовке при 200 °С 10–12 минут.

Пирожки с грибами и луком

- 220 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки растительного масла
- 450 г муки
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 г жареных грибов
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 сырой яичный желток
- соль

Влейте в ведерко хлебопечки подогретое молоко со взбитым яйцом и растительным маслом, всыпьте муку и дрожжи, по краям — сахар и щепотку соли. Включите программу «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, раскатайте их и дайте полежать 10 минут. Лук и морковь порежьте и потушите, приправьте по вкусу, добавьте грибы, перемешайте. Начинку разложите на лепешки, защипните края и смажьте яйцом. Выпекайте около 15 минут при 180–190 °C.

Розочки с ветчиной и сыром

Пирог закрытый овощной

- 250 г муки
- 100 мл воды
- 125 г маргарина
- 0,5 ч. ложки соли
- 150 г ветчины
- 150 г капусты
- 1 морковь
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1 ст. ложка растительного масла
- соль
- 1 яйцо

Маргарин растопите, влейте в ведерко хлебопечки с подогретой водой. Всыпьте муку и соль, включите режим «Тесто». Готовое тесто уберите в холодильник на 30 минут. Тертую морковь и измельченную капусту потушите с томатной пастой, растительным маслом и солью. Тесто разделите на две части, раскатайте пласты. Выложите первый пласт в форму, высоко загнув края, поместите на него овощную начинку, посыпьте нарезанной ветчиной, закройте вторым пластом, сделайте несколько отверстий вилкой и плотно защипните края. Выпекайте 20 минут при 240 ˚С. Смажьте горячий пирог яйцом.

Пирожки с острой начинкой

- 3 стакана муки
- 0,5 стакана топленого масла
- соль
- вода
- 3 луковицы
- 2 сладких перца
- 2 помидора
- 1 стручок жгучего перца
- щепотка соли
- щепотка черного перца
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 кофейная ложка молотого красного перца
- 2 ч. ложки сливочного масла
- 1 яйцо

Налейте в ведерко хлебопечки растопленное масло и 50 мл воды, добавьте соль и муку. Запустите режим «Тесто». Слепите шарики и дайте им полежать. Сладкий и жгучий перцы, лук и помидоры нарежьте, посолите, приправьте молотым перцем. Обжарьте в растительном масле, добавив воду, потушите и остудите. Тесто раскатайте в пласт, вырежьте стаканом кружки, разложите начинку, защипните края. Положите на смазанный сливочным маслом противень, смажьте яйцом и выпекайте в духовке при 180 °С.

Пирожки с капустой

- 250 мл теплой воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1,5 ст. ложки сахара
- 600 г муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 200 г капусты
- 1 луковица
- 1 яйцо

Влейте в ведерко хлебопечки воду и размягченное сливочное масло, всыпьте муку и дрожжи, по краям — соль и сахар. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, дайте постоять минут 15. Капусту и лук мелко нарежьте, приправьте по вкусу и потушите. Из кусочков теста сделайте лепешки, положите на них начинку. Защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте в духовке при 180 ˚С 15 минут.

Пирожки с капустой и морковью

- 3 стакана муки
- 300 г сливочного масла
- 400 г капусты
- 2 моркови
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 3 яйца
- соль и сахар по вкусу

Влейте в хлебопечку растопленное масло и 2 яйца. Добавьте муку, щепотку соли, сахар и включите режим «Тесто». Готовое тесто уберите на 1 час в холодильник. Измельченную капусту и тертую морковь посолите и тушите до готовности с растительным маслом и томатной пастой. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, в центр положите остывшую начинку и залепите края. Выпекайте 25 минут при 220 °С. Смажьте пирожки яйцом и оставьте в духовке еще на 5 минут.

Пирожки с луком и картофелем

- 250 мл теплой воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1,5 ст. ложки сахара
- 600 г муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 картофелина
- 150 г измельченного жареного лука
- 1 яйцо

Влейте в хлебопечку воду и масло, засыпьте мукой, сделайте в ней углубление, всыпьте дрожжи, по краям — соль и сахар. Замесите в режиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, дайте постоять минут 15. Сделайте начинку, перемешав жареный лук и вареный толченый картофель. Из каждого кусочка теста сделайте лепешку, положите на нее начинку. Защипните края, смажьте яйцом. Выпекайте при 180 °С в духовке 15 минут.

Пирожки с курагой

- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла
- 200 мл молока
- 550 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 200 г кураги

В хлебопечку поместите сначала жидкие ингредиенты, затем — сухие (кроме кураги). Включите программу «Тесто». Дайте готовому тесту 15 минут подняться. Курагу замочите на час, обсушите, измельчите. Тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, разложите начинку, скрепите края. Выпекайте в духовке при 200 °С 10–15 минут.

Пирог закрытый овощной

Булочки с кунжутом

- 400 г пшеничной муки
- 150 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки кунжута

Просейте муку. Смешайте ингредиенты, кроме 1 яйца и кунжута, начиная с жидких, поместив на них сверху сухие (если в инструкции не рекомендуется иной порядок). Поставьте смесь в хлебопечку на режим «Тесто». Подготовленное тесто достаньте и сформуйте из него булочки одинакового размера, смажьте яйцом. Посыпьте кунжутом. Разогрейте духовку до 180 ˚С и пеките около 20 минут, до готовности.

Булочки с кунжутом и медом

- 3 стакана муки
- цедра 1 лимона
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 ст. ложка меда
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- 100 г кунжута
- соль

Влейте в ведерко хлебопечки молоко. Смешайте муку с цедрой и перетрите с 2 ст. ложками сливочного масла. Положите в ведерко хлебопечки дрожжи, мед, яйцо и мучную смесь. Включите режим «Тесто». Готовое тесто поставьте в теплое место на 45 минут. Сформуйте 10 шариков. Противень смажьте растительным маслом, разложите шарики и поставьте в теплое место на 15 минут. Разогрейте духовку до 220 °С. Смажьте шарики взбитым яйцом и обсыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 12–15 минут. Готовые булочки охладите на кухонной решетке, смажьте сливочным маслом.

Лепешки хрустящие овсяные

- 300 г овсяных хлопьев
- 1 ч. ложка питьевой соды
- 4 ст. ложки маргарина
- 4 ст. ложки изюма без косточек
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль

Маргарин растопите и вылейте в емкость хлебопечки. Добавьте предварительно замоченные в стакане горячей воды 280 г овсяных хлопьев, соль, питьевую соду и изюм. Начните замешивание в программе «Тесто». Готовую массу выложите на посыпанную оставшимися хлопьями разделочную доску. Осторожно скатайте тесто в «колбаску» и разрежьте на кусочки, каждому придайте форму лепешки. Нагрейте большую сковороду с толстым дном и смажьте маслом. Выложите на сковороду лепешки и обжаривайте с каждой стороны по 3 минуты.

Лапша домашняя

- 1 яйцо
- 150 мл воды
- 450 г муки
- 300 г куриного мяса
- лавровый лист
- вода для бульона
- соль

Влейте в ведерко хлебопечки яйцо, воду, добавьте 1 ч. ложку соли и муку. Если для вашей модели предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, следуйте ей. Замесите в режиме «Тесто» или «Пельмени». Для приготовления бульона куриное мясо положите в холодную воду и варите до готовности. Добавьте лавровый лист, в конце варки посолите. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, нарежьте полосками, поджарьте на сковороде в течение 3–4 минут. Варите в кипящем бульоне до готовности.

Лаваш

- 300 мл воды
- 4 ст. ложки сметаны
- 500 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Согласно инструкции загрузите в хлебопечку продукты, включите режим «Тесто», нажмите «Старт». Готовое тесто разделите на 6–8 частей, каждую раскатайте скалкой (не очень тонко). Выпекайте лаваш в духовке 7–10 минут при температуре 200 °С. Готовые лаваши накройте полотенцем.

Лепешка на кефире

- 200 мл кефира
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла
- 2 ч. ложки соли
- 340 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей

Яйцо слегка взбейте. Поместите в ведерко хлебопечки соль, затем жидкие компоненты. Добавьте муку и дрожжи. Замесите в режиме «Тесто». Готовое тесто, раскатайте в виде круглой лепешки, дайте полежать 10 минут. Выпекайте лепешку в духовке при температуре 180 ˚С 15 минут. Смажьте теплое изделие яйцом и поставьте еще на пару минут в духовку.

Лепешки с зеленью

- 250 мл воды
- 5 ст. ложек растительного масла
- 500 г муки
- 25 г сухих дрожжей
- 1 ст. ложка сахара
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки измельченной зелени
- соль по вкусу

В хлебопечку поместите воду, 2 ст. ложки масла, муку, дрожжи, сахар, соль. Включите режим «Тесто». Оставьте подойти минут 15, разделите на 8 частей, скатайте шарики, оставьте на 10 минут, слегка приплюсните, посыпьте зеленью и ломтиками чеснока. Сбрызните оставшимся маслом. Выпекайте 15 минут в духовке при 200 °С.

Булочки с кунжутом

Булочки «Добренькие»

- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 150 мл теплой воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 2 ст. ложки растительного масла
- 550 г муки

Поместите в ведерко хлебопечки все ингредиенты в указанном выше порядке. Если для вашей модели хлебопечки предусмотрена иная последовательность закладки компонентов, следуйте ей. Замесите в режиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки. Дайте подняться, затем выпекайте в духовке при 180 ˚С около 15 минут.

Булочки для гамбургера

- 500 г муки
- 250 мл воды
- 3 ст. ложки молока
- 50 г сахара
- 1 ст. ложка сухих дрожжей
- 50 г сливочного масла
- соль

Влейте воду в ведерко хлебопечки, добавьте растопленное масло, молоко, дрожжи, сахар, соль, муку. Включите программу «Тесто». Из полученной массы сформуйте округлую заготовку, накройте салфеткой и оставьте на 1 час. Затем, когда тесто поднимется, обомните его и оставьте еще на 30 минут. Разделите массу теста на равные части для булок. Придайте им форму и оставьте еще на 1 час доходить. Разогрейте духовку до температуры 180 °С. Выложите заготовки на противень, выстеленный пергаментом, и выпекайте 20–30 минут.

Лепешка с тмином

- 220 мл минеральной воды с газом
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка меда
- 1 яйцо
- 350 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 0,5 ч. ложки тмина

Яйцо предварительно слегка взбейте. Поместите в ведерко хлебопечки соль, затем жидкие компоненты. Добавьте муку, тмин и дрожжи. Замесите тесто, включив соответствующий режим («Тесто»). После замеса достаньте готовое тесто, раскатайте в виде круглой лепешки, дайте полежать 10 минут. Выпекайте лепешку в духовке при температуре 180 °С 15–17 минут.

Лепешка с маком

- 220 мл айрана
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка меда
- 1 яйцо
- 350 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ч. ложки мака

Яйцо предварительно немного взболтайте, но не взбивайте. Поместите в ведерко хлебопечки соль, жидкие компоненты, добавьте муку, мак и дрожжи. Если в инструкции для вашей модели хлебопечки предложен иной порядок закладки ингредиентов, придерживайтесь его. Замесите тесто, включив соответствующий режим «Тесто». После замеса достань-те готовое тесто, раскатайте в виде круглой лепешки. Выпекайте в духовке при 180 °С 15–18 минут.

Лепешки с кунжутом

- 1,5 стакана кислого молока
- 600 г муки
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 50 г семян кунжута
- 2 яйца
- соль по вкусу

Влейте в ведерко хлебопечки яйцо и кислое молоко, покройте мукой, всыпьте дрожжи и соль. Если в инструкции для вашей модели хлебопечки предложен иной порядок закладки ингредиентов, придерживайтесь его. Замесите тесто, включив соответствующий режим («Тесто»). После замеса достаньте готовое тесто, разделите на три части, каждую раскатайте в лепешку, дайте полежать 10–12 минут. Смажьте яйцом, посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке при 180 °С в течение 15 минут.

Пирог с овощами

- 200 г муки
- 150 г сливочного масла
- 2 ст. ложки молока
- 1 молодой кабачок
- 2 помидора
- 1 луковица
- 1 ст. ложка растительного масла
- 100 г сыра
- соль по вкусу

Влейте в хлебопечку растопленное масло и молоко, добавьте муку, щепотку соли. Сделайте замес в программе «Тесто». Готовое тесто поставьте в холодильник на 30 минут. Кабачки нарежьте кружочками. Измельченный лук пассеруйте в растительном масле. Добавьте протертые помидоры, посолите и тушите 3 минуты. Раскатайте тесто в пласт, выложите в форму, сделав по краям бортики. Сверху поместите томатно-луковую начинку, накройте кружками кабачка. Готовьте 10 минут при 250 °С. Посыпьте тертым сыром и готовьте еще 5 минут.

Пирог с морковью

- 300 г муки
- 50 г сахара
- 100 г сметаны
- 4 яйца
- 1 ст. ложка сливочного масла
- цедра 1 апельсина
- 300 г моркови

Желтки разотрите с сахаром, добавьте цедру, сметану, размягченное масло и муку. Введите порциями взбитые в крепкую пену белки. Морковь натрите на мелкой терке и деревянной лопаткой осторожно добавьте в тесто. Сразу же перелейте в хлебопечку и выпекайте 1 час в режиме «Выпечка».

Булочки «Добренькие»

Булочки сырные

- 400 г муки
- 250 г сыра
- 300 мл воды
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка молока
- 10 г сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли

Сыр натрите на мелкой терке или измельчите блендером. Налейте воду в емкость хлебопечки. Добавьте яйцо, молоко, дрожжи, муку, тертый сыр, сахар и соль. Включите режим «Тесто». По завершении программы сформуйте из полученного теста шарики около 5 см в диаметре. Накройте заготовки салфеткой и оставьте на 1 час. Прогрейте духовку до 180 °С. Поместите шарики из теста на противень и выпекайте до готовности.

Булочки обеденные

- 500 г муки
- 250 мл молока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1,5 ч. лож-ки сухих дрожжей

Влейте теплое молоко, растопленное масло и яйцо в ведерко хлебопечки, добавьте муку, соль, сахар и дрожжи. Включите режим «Тесто». Готовому тесту дайте постоять 1 час в тепле, раскатайте, разделите на одинаковые части и сформуйте шарики. Оставьте заготовки еще на 30 минут. Выпекайте при 180 ˚С около 20 минут, предварительно смазав сырым яйцом.

Хворост «Домашний» с сахарной пудрой

- 400 г муки
- 2 сырых желтка
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка сметаны
- 1 ст. ложка коньяка
- 130 мл молока
- растительное масло для жарки
- 100 г сахарной пудры для посыпки

Все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, который рекомендуется для вашей модели хлебопечки. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто раскатайте тонким пластом, нарежьте полосками и жарьте в кипящем масле в глубокой сковороде. Готовый хворост посыпьте сахарной пудрой.

Хворост

- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сметаны
- 1 ст. ложка водки
- 120 мл воды
- 450 г муки
- растительное масло для жарки

Все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в каком они перечислены выше. Готовое тесто раскатайте тонким пластом, нарежьте на полоски и жарьте в кипящем масле в глубокой сковороде.

Пицца ветчинная

- 400 г муки
- 2 ст. ложки подсолнечного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 150 мл воды
- 1 ч. ложка сахара
- 50 г ветчины
- 100 г брынзы
- 150 г твердого сыра
- 6 помидоров черри
- 1 болгарский перец
- 4 ст. ложки томатной пасты
- соль и перец по вкусу

Теплую воду смешайте с растительным маслом и влейте в хлебопечку. Добавьте муку и дрожжи, сахар и соль — по краям. Включите режим «Тесто». Нарежьте овощи и ветчину, натрите сыр, брынзу раскрошите. Подготовленное тесто раскатайте в круглый пласт, смажьте томатной пастой, посыпьте половиной сыра, равномерно разложите ингредиенты начинки. Приправьте солью и перцем. Посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте при 180 ˚С 15–20 минут.

Пицца с маслинами

- 400 г муки
- 200 мл молока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 100 г мяса
- 70 г сосисок
- 70 г тушеных грибов
- ½ луковицы
- 1 морковь
- 5–6 маслин без косточек
- 2 ч. ложки томатного соуса
- 80 г сыра

Поместите в ведерко хлебопечки муку, молоко, сахар, соль, сливочное масло и дрожжи, если в инструкции к вашей модели не указан другой порядок закладки. Замесите тесто, используя программу «Дрожжевое тесто». Потушите измельченные лук и морковь. Добавьте грибы, нарезанные кусочками мясо, сосиски и маслины. Готовое тесто раскатайте, положите на него начинку, полейте соусом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке при 200 °С 25 минут.

Рулеты мясные

- 200 мл молока
- 100 мл воды
- 30 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. ложка сухих дрожжей
- 500 г муки
- 2 яйца
- 400 г фарша (из говядины и свинины)
- молотый черный перец
- соль по вкусу

Растопите масло и вылейте в ведерко хлебопечки. Добавьте молоко, воду, 1 яйцо, сахар, 1 ч. ложку соли, дрожжи, муку. Включите режим «Тесто». По окончании программы раскатайте тесто в четыре пласта диаметром до 40 см. Выложите на одну сторону каждого пласта по четверти начинки. Накройте начинку краями теста и заверните в противоположном от начинки направлении. Плотно закройте швы. Уложите заготовки на противень швами вниз на противень, застеленный пергамен-том, и смажьте яйцом. Выпекайте в духовке 40 минут при средней температуре до готовности.

Булочки сырные

Пончики с начинкой

- 400 г пшеничной муки
- 20 мл подсолнечного масла
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 250 мл теплого молока
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 100 г шоколада или джема
- растительное масло для фритюра

Поместите в хлебопечку молоко с маслом, дрожжи, соль, сахар и муку. Включите режим «Дрожжевое тесто» на 2 часа. Выньте тесто, слепите из него небольшие шарики, в каждом проделайте пальцем углубление. Поместите в него натертый шоколад или джем и залепите тестом, чтобы не осталось отверстий, через которые начинка вытекла бы. Об-жарьте пончики во фритюре.

Пончики «Городские»

- 120 мл теплой воды
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 500 г муки
- 100 г сахарной пудры
- растительное масло для фритюра

Поместите в ведерко хлебопечки все ингредиенты, кроме сахарной пудры, в указанном выше порядке. Включите режим «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте шарики, дайте постоять 10 минут. Обжарьте в глубокой сковороде, в кипящем масле. Готовые пончики промокните, удалив лишнее масло, и посыпьте сахарной пудрой.

Пончики по-домашнему

- 300 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 2 ст. ложки растительного масла
- 150 мл теплого молока или теплой воды
- растительное масло для фритюра

Поместите в ведерко хлебопечки все ингредиенты в указанном выше порядке или согласно инструкции к вашей хлебопечке. Для замеса используйте режим «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, слепите из них шарики. Обжарьте во фритюре.

Пирог с ревенем

- 300 г муки
- 300 г черешков ревеня
- 200 г сахара
- 50 г кукурузной муки
- 150 г сливочного масла
- 1 ч. ложка соли

Растопите сливочное масло и с 3 ст. ложками воды влейте в хлебопечку. Добавьте муку, половину сахара, соль. Включите режим «Тесто». Поместите тесто в холодильник на 30 минут. Приготовьте начинку из измельченных стеблей ревеня, оставшегося сахара и кукурузной муки. Две трети теста раскатайте в пласт, поместите в форму для выпекания. Сверху разложите начинку. Оставшееся тесто раскатайте, прикройте им начинку, защипните края. Сделайте проколы вилкой, сбрызните водой, выпекайте 50 минут при 200 °С в духовке.

Пирог с орехами

- 1 стакан муки
- 220 г сливочного масла
- 270 г сахара
- 50 мл воды
- щепотка соли
- 120 г тертых орехов
- 3 яйца
- 30 г дробленого миндаля

Растопите 120 г масла и влейте в ведерко хлебопечки. Добавьте половину сахара, соль и муку, немного воды. Включите режим «Тесто». Готовое тесто заверните в пищевую пленку, уберите на 1 час в холодильник. Раскатайте. Выложите тесто в форму так, чтобы по краям образовался бортик, выпекайте в духовке при 180 ˚С 15 минут. Взбейте 1 яйцо, полейте им корж и отправьте в духовку еще на 3 минуты. Приготовьте ореховую начинку, смешав оставшиеся масло и сахар, яйца и тертые орехи. Выложите начинку на корж, посыпьте миндалем, выпекайте еще 25 минут.

Пирог рисовый с орехами

- 2 стакана муки
- 1 яйцо
- 1 желток
- 120 г маргарина
- 150 г сахара
- 1 ч. ложка ванилина
- зелень петрушки
- ⅔ стакана риса
- 50 г кураги
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки лимонной цедры

Яйцо и растопленный маргарин влейте в ведерко хлебопечки, добавьте 3 ст. ложки сахара, ванилин и муку. Включите программу «Тесто». Поставьте готовое тесто в холодильник на 30 минут. Раскатайте пласт и выложите в форму, загнув края бортиком. Выпекайте в духовке при 150 ˚С 15 минут. Рис отварите до готовности с лимонной цедрой, добавьте сливочное масло, желток, оставшийся сахар и измельченную курагу. Выложите начинку на корж и выпекайте еще 15 минут при слабом нагреве.

Вареники с картошкой

- 1 яйцо
- 1 стакан сметаны
- 2 стакана муки
- 1 ст. ложка растительного масла
- 300 г вареного картофеля
- 80 г сливочного масла
- соль по вкусу

Поместите в ведерко хлебопечки яйцо, растительное масло и сметану, всыпьте немного соли и муку. Замесите в режиме «Тесто». Разомните картофель, смешайте со сливочным маслом, посолите. Готовое тесто раскатайте в виде тонкой лепешки, вырежьте круглые заготовки. Положите на каждый круг начинку, залепите края. Варите в кипящей подсоленной воде, пока вареники не всплывут.

Пончики с начинкой

Пирожки с джемом и яблоками

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 500 г муки
- 3 ст. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 3 ст. ложки сметаны
- 200 г джема
- 1 очищенное и мелко нарезанное яблоко

Все компоненты, кроме яблока и джема, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте из них лепешки, дайте расстояться 10 минут. Перемешайте кусочки яблока с джемом, поместите начинку на лепешки. Защипните края. Выпекайте в духовке при 180 ˚С 15 минут.

Пирожки сдобные с яблоками и грушами

- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 600 г муки
- 150 мл кефира
- 50 г сметаны
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сахара
- щепотка соли
- щепотка ванилина
- 3 ст. ложки размягченного маргарина
- 1 ст. ложка растительного масла
- 2 очищенных и мелко нарезанных яблока
- 1 очищенная и мелко нарезанная груша
- 1 ст. ложка меда

Все ингредиенты (кроме яблок, груш и меда) поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Сделайте замес в режиме «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, дайте полежать 10 минут. Смешайте кусочки яблок и груши, добавьте мед. Положите на каждую лепешку начинку и защипните края. Выпекайте при 180 ˚С 15 минут.

Пирог со смородиной

- 500 г муки
- 30 г дрожжей
- 3 яйца
- 170 г сахарного песка
- щепотка соли
- 250 мл молока
- 130 г сливочного масла
- 750 г красной смородины
- 60 г молотых орехов
- 1 ч. ложка ванилина
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Налейте молоко в ведерко хлебопечки, добавьте растопленное масло, 1 яйцо, соль, 70 г сахара, муку и дрожжи. Включите программу «Тесто». Готовое тесто накройте полотенцем и дайте подняться. Раскатайте, выложите на промасленный противень и оставьте на 10 минут, чтобы оно вновь поднялось. Сверху насыпьте орехи. Отделите белки 2 яиц от желтков. Желтки смешайте с ванилином и разрыхлителем, белки взбейте в пену. Перемешайте, добавив ягоды. Начинку распределите поверх теста. Выпекайте 30 минут при 180 °С.

Пирог душистый

- 200 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 100 г сахарной пудры
- 125 г сливочного масла
- 4 яйца и 1 желток
- 50 г миндаля
- 100 г марципана
- 1 лимон
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г сахарного песка
- 250 г творога
- 35 г крахмала

Сливочное масло растопите и вылейте в ведерко хлебопечки. Добавьте 1 яйцо, 1 желток, дрожжи, муку и измельченный миндаль. Включите программу «Тесто». Дайте тесту постоять 1 час и раскатайте на промасленном противне. Смешайте марципан, 3 яйца, лимонный сок, лимонную цедру, ванильный сахар, сахарный песок, творог и крахмал до получения кремообразной массы. Распределите поверх теста. Выпекайте около 45 минут при 200 °С. Посыпьте готовый пирог сахарной пудрой.

Пирожки из сдобного теста

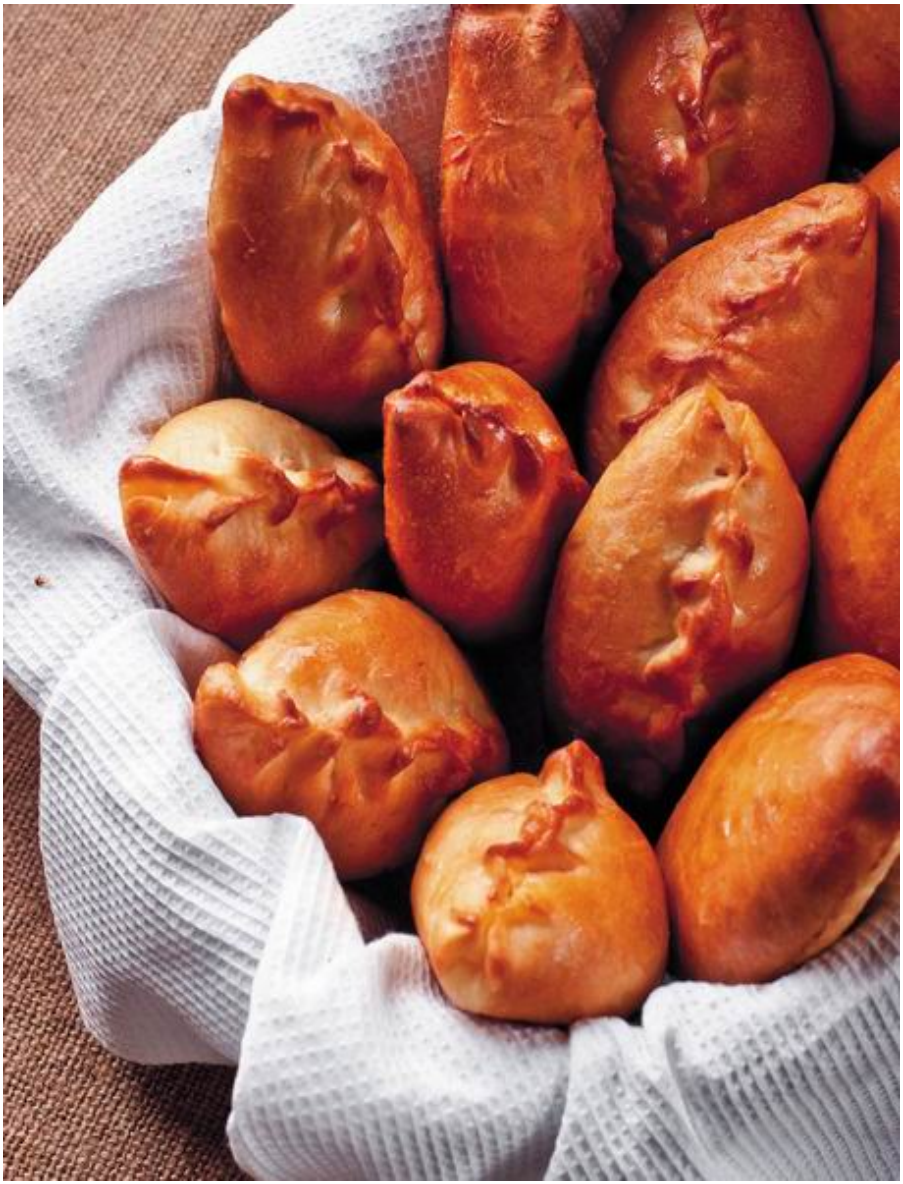
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 500 г муки
- 100 мл молока
- 100 г сметаны
- 2 яйца
- 4 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка меда
- 0,5 ч. ложки ванилина
- 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 1 ст. ложка оливкового масла
- щепотка соли
- 200 г вареной сгущенки

Все ингредиенты, кроме сгущенки, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, дайте полежать 10 минут. Положите на каждую лепешку немного сгущенки, защипните края. Выпекайте при температуре 180 °С 15 минут.

Пирожки сдобные с изюмом и курагой

• 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
• 400 г муки
• 120 мл сливок
• 2 яйца
• 6 ст. ложек сахара
• щепотка ванилина
• 3 ст. ложки размягченного сливочного масла
• щепотка соли
Для начинки: 100 г изюма
• 100 г кураги

Все ингредиенты, кроме кураги и изюма, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Предварительно замоченную курагу обсушите салфеткой, нарежьте. Изюм также замочите и подсушите. Смешайте изюм и курагу. Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, дайте полежать 10 минут. Положите на каждую лепешку начинку, защипните края. Выпекайте при 180 °С 15 минут.



Пирожки с джемом и яблоками

Пирожки с яблоками

- 500 г муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 150 г сливочного масла
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 300 г яблок
- 3 ст. ложки сахарной пудры

Загрузите продукты в соответствии с инструкцией к хлебопечке. Установите режим «Дрожжевое тесто» и нажмите «Старт». Яблоки нарежьте и пересыпьте сахарной пудрой. Готовое тесто поместите в холодильник на 1 час. Раскатайте, вырежьте стаканом круги, наполните начинкой и залепите края. Выпекайте при 200 ˚С 20 минут.

Пирожки с маком и ягодами

- 250 мл теплого молока
- щепотка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 600 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 2 ст. ложки ягод (смородины, черники или др.)
- 2 ст. ложки мака

Поместите в ведерко хлебопечки все ингредиенты в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки. Сделайте из них лепешки. Дайте расстояться 10 минут. Смешайте мак с ягодами. Положите на каждую лепешку немного начинки, защипните края. Выпекайте при 190–200 °С 10–12 минут.

Пирожки с грушами

- 200 мл воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ст. ложки сахара
- 550 г муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 груши
- щепотка корицы
- 1 яйцо

Подогретую воду и размягченное масло влейте в ведерко, покройте мукой, всыпьте дрожжи, по краям — соль и сахар. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки и дайте расстояться 15 минут. Положите на каждую лепешку небольшие кусочки груши, приправленные корицей, слепите края, смажьте яйцом. Выпекайте в духовке при 200 °С 12 минут.

Пирожки жареные

- 2 яйца
- 200 мл воды
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка сахара
- 500 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 г творога
- 50 г клюквы
- растительное масло для фритюра

Все ингредиенты, кроме творога и клюквы, поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в каком они перечислены выше. Замесите тесто с исполь-зованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на кусочки, которые раскатайте в лепешки. Дайте полежать. Положите на лепешки начинку из творога, смешанного с ягодами клюквы. Обжаривайте в кипящем масле по 2–3 минуты с каждой стороны.

Пирожки с ягодами

- 230 мл теплой воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка размягченного сливочного масла
- 1,5 ст. ложки сахара
- 600 г муки
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 300 г ягод
- 1 яйцо

Для приготовления теста влейте в ведерко подсоленную воду и размягченное сливочное масло, всыпьте сахар, муку и дрожжи. Замесите тесто в ре-жиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто разделите на кусочки и сделайте лепешки. Положите на каждую ягоды, слепите края, смажьте яйцом. Выпекайте в раскаленной духовке при 180 ˚С 12–15 минут.

Пирог со сливами

- 450 г муки
- 50 г сахарной пудры
- 180 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 50 мл молока
- тертая цедра 1 лимона
- 50 г молотых грецких орехов
- 1 ч. ложка корицы
- 700 г слив без косточек
- 150 г сгущенного молока

Теплое молоко, растопленное масло и яйцо вылейте в ведерко хлебопечки. Добавьте муку, корицу и сахарную пудру. Запустите программу «Тесто». Заверните готовое тесто в пищевую пленку и положите на 1 час в холодильник. Тесто раскатайте, выложите на смазанный маслом противень, приподняв края на 2 см. Смажьте корж сгущенным молоком, выложите половинки слив, посыпьте орехами и цедрой. Выпекайте 40 минут в духовке при 200 °С.

Пирожки сдобные с черносливом и сгущенкой

- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 500 г муки
- 100 мл воды
- 100 г сметаны
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 5 ст. ложек размягченного сливочного масла
- щепотка соли
- 100 г вареной сгущенки
- 150 г чернослива

Поместите в ведерко хлебопечки сначала жидкие продукты (кроме сгущенки), затем — сыпучие (кроме чернослива). Замесите в режиме «Тесто». Предварительно замоченный чернослив обсушите бумажным полотенцем, нарежьте. Смешайте чернослив со сгущенкой. Готовое тесто разделите на кусочки, сделайте лепешки, дайте полежать 10 минут. Положите на каждую лепешку начинку, защипните края. Выпекайте 15 минут при температуре 180 ˚С.

Пирожки с яблоками

Рогалики сахарные

- 400 г творога
- 150 г сливочного масла
- 1,5 стакана муки
- щепотка соли
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки соды
- 120 г сахара

Муку просейте. Творог протрите через сито. Сливочное масло растопите на водяной бане, смешайте с подготовленным творогом и поместите смесь в ведерко хлебопечки. Добавьте соль, соду, разрыхлитель и просеянную муку. Включите программу «Тесто». Готовое тесто разделите на две равные части. Раскатайте пласты, посыпьте первый пласт 100 г сахара, накройте вторым и снова раскатайте скалкой. Разрежьте тесто на 20–25 узких треугольников и сверните от широкого края к узкому. Обваляйте в оставшемся сахаре и выложите на застеленный пергаментом противень. Выпекайте в духовке при 200 °С около 30 минут.

Рогалики с кунжутом и медом

- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 500 г муки • щепотка соли
- 4 ст. ложки сахара
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 яйца
- 120 мл теплой воды
- 120 мл кислого молока
- 2 ч. ложки кунжута
- 2 ч. ложки меда

Все ингредиенты для приготовления теста, кроме кунжута и меда, поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше (если в инструкции к вашей модели хлебопечке нет иных указаний). Замесите тесто в соответствующем режиме. Готовое тесто раскатайте в тонкую большую лепешку, разрежьте на треугольники, скатайте каждый от широкого конца. Дайте полежать под полотенцем 15 минут. Выпекайте при 180 °С 25 минут. Готовые рогалики смажьте медом, посыпьте кунжутом.

Рогалики по-домашнему

- 200 мл теплого молока
- 2 ст. ложки сахара
- щепотка соли
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 200 г повидла
- 1 яйцо

Все компоненты, кроме повидла и яйца, поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если в инструкции к вашей модели хлебопечки указан другой порядок, следуйте ему. Замесите тесто в режиме «Дрожжевое тесто». Готовое тесто раскатайте скалкой в тонкий пласт и нарежьте на треугольники. На каждый треугольник положите немного повидла, скатайте рулеты от широкого конца к узкому. Смажьте изделия яйцом и выпекайте в духовке при 180 °С 30 минут.

Рогалики с маком

- 1 стакан муки
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- щепотка корицы
- 50 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 70 мл молока
- 2 ч. ложки мака
- 1 ч. ложка меда

Просейте муку. Влейте в ведерко хлебопечки слегка взбитое яйцо, теплое молоко и размягченное на водяной бане сливочное масло. Покройте просеянной мукой, добавьте дрожжи, сахар и корицу. Включите режим «Тесто». Готовое тесто раскатайте в пласт, нарежьте на треугольники. Каждый треугольник скатайте, придав форму традиционного рогалика. Выпекайте при 180 °С 25 минут. Готовые рогалики смажьте медом и посыпьте маком.

Пирог со сливовым вареньем

- 250 г муки
- 150 г сливочного масла
- 3 ст. ложки молока
- 150 г сливового варенья
- 1 яйцо

Растопите на водяной бане сливочное масло, за-лейте в ведерко хлебопечки. Добавьте просеянную муку и чуть подогретое молоко. Включите режим «Тесто». Готовое тесто уберите на 30 минут в холодильник. Пятую часть теста скатайте в длинную колбаску, остальную раскатайте тонким слоем и выложите на противень. Смажьте тесто сливовым вареньем и сделайте сверху «решетку» из колбасок. Выпекайте 12 минут при 240 ˚С. Смажьте взбитым яйцом и поставьте в горячую духовку еще на не-сколько минут.

Пирог «Бабушкин» с вареньем

- 500 г муки
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 280 мл воды
- 200 г смородинового варенья

Все ингредиенты, кроме варенья, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто». Готовое тесто разделите на две неравные части. Бóльшую раскатайте в виде блина или прямоугольника. Из меньшей — скатайте жгутик длиною с периметр пирога и несколько коротких — для укладки сверху. Прикрепите бортик из длинного жгута по периметру, на поверхность теста выложите варенье, сверху положите крест-накрест по диагонали жгутики из теста. Дайте постоять 10 минут. Выпекайте в духовке 25–30 минут при 170 °С.

Рогалики сахарные

Розочки с корицей

- 700 г муки
- 200 мл молока
- 2 яйца
- 180 г сливочного масла
- 350 г сахара
- 10 г сухих дрожжей
- 1 ч. ложка соли
- 25 г корицы
- 50 г сливочного сыра
- 150 г сахарной пудры

Налейте в ведерко хлебопечки молоко, добавьте взбитые яйца, 100 г растопленного сливочного масла, 150 г сахара, соль, дрожжи и муку. Включите программу «Тесто». После замешивания отставьте тесто на 1 час, затем раскатайте в прямоугольник и равномерно намажьте смесью из 200 г сахара, корицы и 50 г растопленного масла. Сверните корж в рулет и нарежьте сегментами около 1,5 см толщиной. Поместите заготовки на противне в духовку и выпекайте 20 минут при средней температуре. Перемешайте с помощью блендера сливочный сыр, сахарную пудру и оставшееся сливочное масло до однородной массы. После выключения духового шкафа смажьте булочки кремом и оставьте их доходить в духовке.

Розочки «Чайные»

- 800 г пшеничной муки
- 150 г сливочного масла
- 150 мл молока
- 200 г сахара
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка соли

Растворите большую часть масла в молоке. Сверху насыпьте сухие ингредиенты. Включите хлебопечку на программу «Дрожжевое тесто». Подготовленное тесто раскатайте скалкой, смажьте маслом и сверните в рулет. Затем нарежьте рулет поперек полосками шириной по 3–5 см. Выверните каждое колечко так, чтобы получилась розочка. Смажьте розочки яйцом. Можно их также слегка посыпать корицей и сахаром. Выпекайте булочки в духовке при температуре 180 °C около 20 минут.

Вареники с творогом

- 2 яйца
- 180 мл молока
- 50 мл воды
- 1 ч. ложка растительного масла
- 500 г муки
- 300 г творога
- соль по вкусу

Поместите в ведерко хлебопечки подогретые молоко и воду, 1 яйцо и растительное масло, всыпьте соль и муку. Замесите в режиме «Тесто». Второе яйцо слегка взбейте, смешайте с творогом, посолите. Готовое тесто раскатайте в виде тонкой лепешки, вырежьте круглые заготовки. Положите на каждый кружок начинку, защипните края. Варите в кипящей подсоленной воде, пока вареники не всплывут.

Пирожные с маком и абрикосами

- 500 г муки
- 280 г сахара
- 30 г дрожжей
- 150 мл молока
- 200 г сливочного масла
- 6 яиц
- 200 г мака
- 250 мл кефира
- 750 г творога
- 1 пакетик ванилина
- лимонная цедра
- 500 г консервированных абрикосов

Налейте в ведерко хлебопечки молоко, добавьте 100 г растопленного масла, 2 яйца, сухие дрожжи, 80 г сахара, просеянную муку. Вымесите тесто в режиме «Тесто» и оставьте на 30 минут подняться. Взбейте 4 желтка с оставшимся маслом, кефиром, творогом, 150 г сахара, ванилином и цедрой. Введите взбитые белки. Тесто раскатайте на противне. Разложите сверху абрикосы, покройте творожно-яичной смесью, посыпьте маком. Выпекайте 1 час в духовке при 180 °С. Остудите и нарежьте на порции.

Медовик с орехами

- 3 стакана муки
- 2 яйца
- 1,5 ч. ложки разрыхлителя
- 150 г жидкого меда
- 100 г сахара
- 100 г тертых орехов
- 150 г сгущенного молока
- 50 г дробленых орехов
- 2 ст. ложки сливочного масла

Яйца чуть взбейте и вылейте в хлебопечку вместе с 100 г меда. Добавьте сахар, муку, тертые орехи, разрыхлитель, включите программу «Тесто». Готовое тесто поместите в смазанную сливочным маслом форму, сверху посыпьте дроблеными орехами. Выпекайте 30 минут при 200 °С. Остудите пирог. Разрежьте на два коржа. Сделайте прослойку из сгущенного молока, смешанного с оставшимся медом.

Булочки с черносливом

- 2 стакана муки
- 16 чернослив без косточек
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 г йогурта
- 2 ст. ложки сахарного песка
- 1 яйцо
- 3–4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки кокосовой стружки
- 3–4 ст. ложки сахарной пудры
- соль

Влейте в ведерко хлебопечки йогурт, добавьте муку, дрожжи, сахар, соль и яйцо в том порядке, как это сказано в инструкции. Включите программу «Тесто». Скатайте из готового теста «колбаску», разделите ее на 8 одинаковых частей. Разделайте их в виде полосок толщиной в 1 см и шириной 4 см. На каждую полоску теста положите чернослив. Заверните тесто, положите второй чернослив и закатайте до конца. Каждую булочку смажьте сливочным маслом и выложите на противень. Дайте постоять 15 минут в теплом месте, затем посыпьте кокосовой стружкой и поставьте в духовку. Выпекайте 15 минут при 180 °С. Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой.

Розочки с корицей

Кексы с изюмом

- 80 г маргарина
- 200 г сахара
- 400 г муки
- 2 яйца
- 100 г сметаны
- 50 мл молока
- 0,5 ч. ложки соды
- 150 г изюма

Растопленный маргарин, чуть взбитые яйца, сметану и теплое молоко поместите в ведерко хлебопечки. Покройте мукой, сверху посыпьте соду. В диспенсер засыпьте промытый изюм. Замесите в режиме «Тесто». Готовое тесто выложите в антипригарные формы и выпекайте при 180 ˚С.

Медовые колбаски

- 350 г муки
- 60 г сахара
- 200 г меда
- 2 яйца
- 50 мл воды
- соль
- растительное масло для фритюра

Яйца разбейте в ведерко хлебопечки. Влейте теплую воду. Всыпьте муку, сахар и соль. Включите режим замешивания — «Тесто». После завершения программы раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см. Разрежьте его на полоски длиной 5 см. Обваляйте полоски в муке, придайте им форму колбасок. Поместите колбаски в хорошо разогретое растительное масло. Когда тесто подрумянится, дайте стечь маслу и обмакните готовые изделия в мед. Подавать можно как горячими, так и холодными.

Миндальные медальоны

- 1 стакан кукурузной муки
- 80 мл молока
- 1 ч. ложка раз-рыхлителя
- 1 ч. ложка ванилина
- 2 ст. ложки сливок
- 6 ст. ложек сливочного масла
- 100 г тертого миндаля
- 20 г ядер миндаля
- 125 г меда

Теплое молоко, жидкий мед и 5 ст. ложек размягченного масла влейте в ведерко хлебопечки. Всыпьте ванилин, молотый миндаль и кукурузную муку, смешанную с разрыхлителем. Если в инструкции к вашей хлебопечке указан иной порядок, следуйте ему. Запустите программу «Тесто». Из полученного теста сформуйте колбаску диаметром 4 см. Заверните в пленку и на 1 час положите в холодильник, затем нарежьте ломтиками толщиной 1 см и разложите на смазанном оставшимся маслом противне. Смажьте сливками, украсьте миндалем. Выпекайте при 180 ˚С 10–15 минут.

Лепешки ореховые

- 2,5 стакана муки
- 200 г топленого масла
- 1 стакан сахарной пудры
- 1 пакетик ванилина
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 г арахиса (ядра)
- 2 ст. ложки растительного масла

Растопите масло, влейте в емкость хлебопечки. Добавьте сахарную пудру (кроме 2 ст. ложек), ванильный сахар, сухие дрожжи, просеянную муку. Арахис поджарьте и отшелушите. Положите очищенный арахис в диспенсер. Замесите в режиме «Тесто» и оставьте на 45 минут. Скатайте из теста небольшие шарики и слегка приплюсните их, придавая форму толстых лепешек. Выпекайте при 200 °С на смазанном растительным маслом противне 12–15 минут. Посыпьте отложенной сахарной пудрой.

Блинчики на кефире

- 280 мл кефира
- 2 яйца
- 2 ч. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 350 г пшеничной муки
- растительное масло для жарки

Яйца предварительно слегка взбейте. Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Замесите бездрожжевое тесто с использованием соответствующего режима. В хлебопечке тесто получится однородной консистенции. Выпекайте блинчики на промасленной раскаленной сковороде.

Блинчики сырные

• 300 мл теплой воды
• 2 яйца
• 1 ч. ложка сахара
• 0,5 ч. ложки соли
• 50 г сыра твердых сортов
• 1 ст. ложка растительного масла (плюс растительное масло для жарки)
• 360 г муки

Сыр натрите на мелкой терке. Яйца немного взбейте. Смешайте все жидкие компоненты, поместите их в ведерко хлебопечки. Добавьте сыр, муку, сахар и соль. Замесите бездрожжевое тесто, установив соответствующий режим «Тесто». Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Блинчики традиционные

- 280 мл теплого молока
- 2 яйца
- 1–2 ч. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 350–370 г муки
- растительное масло для жарки

Яйца предварительно взбейте. Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если по инструкции для вашей модели хлебопечки предлагается иной порядок загрузки компонентов, придерживайтесь его. Замесите в режиме «Тесто». Затем выпекайте блинчики на раскаленной сковороде на растительном масле.

Кексы с изюмом

Блинчики с творогом

- 2 стакана скисшего молока
- 3 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- 2 стакана муки
- 150 г соленого творога

Яйца предварительно взбейте. Поместите все ингредиенты (кроме 1 яйца и творога) в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Замесите в режиме «Тесто». Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде в растительном масле. Разделите яичный белок и желток, взбейте отдельно. В творог положите желток, перемешайте. В готовые блины кладите творожную начинку, заворачивайте, смазывайте края получившегося «конвертика» яичным белком и обжаривайте в течение нескольких секунд на сковороде, чтобы «конверт» не развернулся.

Блинчики с яйцом и рисом

- 280 мл теплой ряженки
- 3 яйца
- 2 ч. ложки сахара
- 2–3 ст. ложки растительного масла
- 2 стакана пшеничной муки
- 1 вареное яйцо
- 100 г вареного риса
- соль по вкусу
- растительное масло для жарки

Влейте в хлебопечку предварительно взбитые 2 яйца. Добавьте ряженку, сахар, щепотку соли, масло и муку. Замесите бездрожжевое тесто с использованием соответствующего режима. Затем выпекайте блинчики на раскаленной сковороде в масле. Вареное яйцо измельчите, смешайте с рисом, посолите. В готовые блинчики положите начинку, заверните «конвертиком», смажьте края яйцом. Обжарьте в течение нескольких секунд на сковороде.

Блинчики с повидлом

- 2 стакана теплого кефира
- 3 яйца
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 стакана муки
- щепотка соды
- 200 г повидла

Предварительно взбейте 2 яйца. Поместите все ингредиенты, кроме повидла, в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Замесите в режиме «Тесто». Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде на растительном масле. В готовые блинчики положите повидло. Заворачивайте, смазывайте края получившегося «конвертика» яйцом, жарьте в течение нескольких секунд на сковороде.

Блинчики с луком

- 250 мл молочной сыворотки
- 1 ст. ложка растительного масла
- 2 яйца
- 2 ч. ложки сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 300 г муки
- 2 луковицы
- растительное масло для жарки

Яйцо немного взбейте. Поместите все ингредиенты (кроме лука и 1 яйца) в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Замесите бездрожжевое тесто, включив режим «Тесто». Затем выпекайте блинчики на раскаленной сковороде. Лук предварительно мелко нарежьте и обжарьте. В готовые блины кладите луковую начинку, заворачивайте, смазывайте края получившегося «конвертика» сырым яйцом и обжаривайте в течение нескольких секунд на сковороде, чтобы «конверт» не развернулся.

Оладьи

- 200 мл теплого молока
- 2 ст. ложки сметаны
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка соды
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 350–370 г пшеничной муки
- растительное масло для жарки

Яйца предварительно взбейте. Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Замесите бездрожжевое тесто с использованием соответствующего режима. В хлебопечке тесто получится однородной консистенции. Выпекайте оладьи на раскаленной сковороде.

Оладьи на кефире

- 250 мл кефира
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка соды
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 340 г пшеничной муки

Яйца предварительно слегка взбейте. Поместите все ингредиенты в ведерко хлебопечки в том порядке, в котором они перечислены выше. Если по инструкции для вашей модели хлебопечки предлагается иной порядок загрузки компонентов, придерживайтесь его. Замесите бездрожжевое тесто с использованием режима «Тесто». Затем выпекайте оладьи на раскаленной сковороде в растительном масле.

Оладьи с творогом

- 200 г муки
- 150 г творога
- 200 мл кефира
- 2 яйца
- щепотка соды
- соль и сахар по вкусу
- растительное масло для жарки

Кефир смешайте с содой, добавьте яйца и влейте в емкость хлебопечки. Добавьте муку, протертый творог, соль и сахар. Замесите в режиме «Тесто». Жарьте оладьи с двух сторон в большом количестве растительного масла, выливая ложкой тесто на сковороду.

Блинчики с творогом

Рулет к чаю

- 1 стакан муки
- 80 мл молока
- 4 ст. ложки сахара
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 200 г повидла или шоколадной пасты
- 50 г сахарной пудры

Сливочное масло растопите на водяной бане, влейте в хлебопечку вместе с молоком и 1 яйцом, покройте мукой и дрожжами, всыпьте сахар. Включите программу «Тесто». Готовое тесто обомните, раскатайте в прямоугольный пласт. Сверху распределите повидло или пасту. Скатайте рулет, смажьте желт ком. Выпекайте на покрытом пергаментом противне 30 минут при 200 ˚С. Полейте теплый рулет белком, взбитым с сахарной пудрой.

Оладьи с тыквой

- 1 стакан муки
- 300 г тыквы
- 1 яйцо
- 150 мл кефира
- сахар и соль по вкусу
- растительное масло для жарки

Очищенную от семян и кожуры тыкву запеките в духовке в течение 10 минут при 180 °С. Остудите и натрите на крупной терке. Яйцо смешайте с кефиром, влейте в емкость хлебопечки. Добавьте тертую тыкву, муку, соль и сахар. Замесите в режиме «Тесто». Выпекайте на горячей сковороде в растительном масле с двух сторон, выложив тесто большой ложкой.

Блины гречневые

- 500 г пшеничной муки
- 150 мл минеральной воды
- 100 мл кефира
- 300 г гречневой муки
- 2 яйца
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка соды
- 1 ч. ложка соли

Минеральную воду, чуть взбитые яйца и кефир влейте в емкость хлебопечки. Добавьте муку двух видов, соду, сахар, соль. Выберите режим «Тесто» и начните замешивание. Дайте тесту постоять 1 час в тепле и выпекайте блины на раскаленной сковороде в растительном масле, осторожно переворачивая, чтобы не порвать.

Чизкейк домашний

- 150 г сливочного масла
- 280 г муки
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 100 г сахарной пудры
- 500 г мягкого сыра
- 100 г сметаны
- цедра 1 лимона
- 3 ст. ложки муки
- ягоды черники

Растопите на водяной бане масло, влейте в ведерко хлебопечки. Засыпьте 250 г муки и сахар, запустите программу «Тесто». Полученное тесто охладите в течение 1 часа, затем плотным слоем уложите на дно герметичной разъемной формы. Выпекайте 15 минут при 180 ˚С. Сыр смешайте со сметаной, добавьте сахарную пудру, муку и цедру лимона. Взбейте и по одному введите яйца. Вылейте начинку на корж и выпекайте 10 минут при 220 ˚С, а затем еще 30 минут при 150 ˚С. Готовый чизкейк украсьте ягодами черники.

Десерт с мандаринами

- 500 г муки
- 350 мл молока
- 120 г сахара
- ⅔ пакетика сухих дрожжей
- 1 пакетик ванильного сахара
- соль
- 2 яйца
- 4 ст. ложки растительного масла
- 40 г крахмала • 250 мл сливок
- 100 г сахарной пудры
- 400 г консервированных мандаринов
- 50 г миндаля

Молоко влейте в ведерко хлебопечки, добавьте дрожжи, сахар, крахмал, муку, яйца, ванилин и размягченное масло в том порядке, как это указано в инструкции. Смешайте ингредиенты в режиме «Тесто». Нагрейте духовку до 180 ˚С, тесто выложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте 30 минут. Остудите корж. Украсьте взбитыми с сахарной пудрой сливками и консервированными мандаринами.

Корзиночки

• 250 г муки
• 150 г сливочного масла (плюс 2 ст. ложки для смазывания форм)
• 2 яйца
• 3 ст. ложки сахара
• 2 белка
• 100 г сахарной пудры
• щепотка соли
• 0,5 ч. ложки лимонного сока

Размягченное масло, сахар, муку и желтки поместите в ведерко хлебопечки в том порядке, как указано в инструкции. Замесите в режиме «Тесто», охладите полученную массу в течение 1 часа. Порционные формочки смажьте сливочным маслом, выложите в каждую тесто, хорошо прижимая пальцем к бортам. Выпекайте основы пирожных при 220 °С 5–7 минут. Охлажденные белки взбейте в крепкую пену. Сахарную пудру залейте 3 ст. ложками воды, доведите до кипения. Несколько минут поварите и влейте тонкой струйкой получившийся сироп в белки, не переставая взбивать. Добавьте лимонный сок, взбивайте еще 2 минуты. Наполните пеной кулинарный шприц и сделайте завитки на каждой основе.

Пирожные «Негритята»

- 500 г муки
- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 3 ст. ложки какао-порошка
- корица

Растопите сливочное масло, влейте в емкость хлебопечки с молоком и яйцом. Всыпьте просеянную муку, добавьте какао и запустите программу замешивания «Тесто». Полученное тесто разделите на порции величиной с яйцо, скатайте шарики, посыпьте корицей и выложите на противень. Выпекайте в духовом шкафу 10 минут при 180 ˚С.

Рулет к чаю

Кексы шоколадные

- 2 стакана муки
- ½ стакана сахара
- 1 яйцо
- 1 плитка шоколада
- 2 ст. ложки какао
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- сода на кончике ножа
- 1 стакан кефира
- 130 г сливочного масла
- 200 г шоколадно-ореховой пасты

Муку просейте. Шоколад натрите на терке. Растопите сливочное масло, влейте в ведерко хлебопечки, затем добавьте кефир, тертый шоколад, яйца, сахар, какао и муку в порядке, указанном в инструкции к хлебопечке. Включите режим «Тесто». По завершении программы выложите тесто в силиконовые формочки для кексов. Выпекайте в духовке 20 минут при 180 °С. Остудите изделия. Кондитерский шприц наполните размягченной шоколадно-ореховой пастой и сделайте на кексах «шапки».

Пирожное клубничное

- 360 г муки
- 200 г сливочного масла
- 300 г сахара
- 100 мл воды
- щепотка соли
- 2 стакана клубничного компота
- 1 ст. ложка желатина
- сок 1 лимона
- взбитые сливки и ягоды клубники *для украшения*

Сливочное масло растопите на водяной бане и вылейте в ведерко хлебопечки, добавьте воду, сахар, соль и муку. Включите режим замешивания «Тесто». Полученную массу заверните в пищевую пленку и уберите на 1 час в холодильник. Раскатайте тесто и выложите в разъемную форму так, чтобы по краям образовался бортик. Выпекайте в духовке при 180 °С 15 минут. Растворите желатин, соедините с клубничным компотом, доведите до кипения, влейте лимонный сок. Снимите с плиты. Остудите желе, но не дайте ему начать застывать и вылейте в форму поверх основы. Поставьте форму на несколько часов в холодильник. Разрежьте на порции, украсьте каждое пирожное взбитыми сливками и ягодами клубники.

Рулет шоколадный

- 200 г шоколада
- 150 г сливочного масла
- 500 г муки
- 150 мл молока
- 100 г сахара
- 30 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 2 ч. ложки дрожжей
- 100 г изюма
- 50 ядер грецких орехов

Растопите на водяной бане ⅔ масла и вылейте в ведерко хлебопечки, добавьте молоко и яйцо. Всыпьте сахар, муку и дрожжи. Запустите программу «Тесто». Поместите в диспенсер промытый изюм. Раскатайте подготовленное тесто в прямоугольник толщиной чуть больше сантиметра. Растопите шоколад с остатками масла и нанесите по всей поверхности теста, посыпьте измельченными орехами. Аккуратно сверните заготовку, чтобы швы полученного рулета не пропускали начинку. Выстелите противень пергаментом для выпечки и уложите рулет продольным швом вниз. Можно смазать сверху рулет остатками шоколада и посыпать сахарной пудрой. Выпекайте в духовке 40–50 минут при средней температуре до готовности.

Торт «Наполеон»

- 3 стакана муки (плюс 4 ст. ложки для крема)
- 300 г сливочного масла
- 150 мл холодной воды
- 0,5 ч. ложки соды
- лимонный сок для гашения
- 2,5 стакана молока
- 2 яйца
- 1 стакан сахарной пудры

Растопленное сливочное масло и воду влейте в ведерко хлебопечки. Добавьте соду, гашенную лимонным соком, всыпьте муку. Запустите программу «Тесто». Готовое тесто заверните в пленку и на 1 час положите в холодильник. Разделите на 8 частей. Раскатайте каждую в пласт, выложите на противень, наколите в 3–4 местах вилкой и выпекайте по очереди при 210 °С по 5 минут. Самый темный корж раскрошите и используйте в дальнейшем для посыпки. Сахарную пудру соедините со стаканом молока и доведите до кипения на слабом огне. Оставшееся молоко смешайте с яйцами и тонкой струйкой влейте в горячую смесь. Размешайте. Введите 4 ст. ложки муки. Еще раз размешайте и снимите с плиты. Соберите торт, смазывая каждый из коржей кремом и помещая их друг на друга. Обмажьте кремом бока торта. Посыпьте крошками.

Торт «Фруктовая корзина»

- 2 стакана муки
- 100 г сахара
- 150 г маргарина
- 1 стакан жирных сливок
- 50 г сливочного масла
- 200 г сахарной пудры
- 1 банка консервированных персиков
- 1 яблоко
- 1 киви
- ягоды клубники, ежевики и черники

Растопите маргарин и влейте в емкость хлебопечки, добавьте 3–4 ст. ложки воды, сахар и муку. Замешивайте в программе «Тесто», затем уберите на 1 час в холодильник. Выложите в форму, сделав бортики, и выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Выньте корж из формы, намажьте его кремом, приготовленным из взбитых в крепкую пену сливок с размягченным маслом и сахарной пудрой. Украсьте сверху ломтиками консервированных ананасов, яблок, киви и ягодами.

Кексы шоколадные

Круассаны

• 600 г муки
• 50 мл молока
• 300 мл воды
• 2 ч. ложки сухих дрожжей
• 3 ст. ложки сливочного масла (плюс 2 ст. ложки для смазывания теста)
• 1 ч. ложка соли
• 1 яйцо
• 200 г густого джема

Загрузите ингредиенты (кроме яйца и джема) согласно инст рукции и смешивайте в хлебопечке в режиме «Тесто» 3,5 часа. Готовое тесто накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут. Затем 3–4 раза раскатайте. После каждого раскатывания смазывайте тесто сливочным маслом и оставляйте на 10–15 минут. Поместите тесто в холодильник на 2 часа. Затем раскатайте тесто снова, разделите на треугольники и скатайте в трубочки, начиная с широкой стороны, положив у края 1–2 ч. ложки джема. Смажьте яйцом и выпекайте при 200 °С до готовности.

Торт миндальный

• 250 г муки
• 1 ст. ложка сахарного песка
• 125 г сливочного масла (плюс 4 ст. ложки для крема и 2 ст. ложки для смазывания)
• 2 щепотки соли
• 0,5 стакана воды
• 100 г молотого миндаля
• 6 ст. ложек сахарной пудры
• 2 яйца • 3 ст. ложки апельсинового сока
• панировочные сухари

Растопите сливочное масло и влейте в ведерко хлебопечки, добавьте воду, сахар, соль и муку. Запустите программу «Тесто». Поставьте готовое тесто на 2 часа в прохладное место. Затем быстро раскатайте скалкой, уложите в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. По ставьте в хорошо разогретую духовку на 10 минут. Остудите. Взбейте яйца с сахарной пудрой, миндалем и соком апельсина. Покройте остывший корж слоем миндального крема и вновь поставьте в духовку на 15 минут.

Торт виноградный

- 200 г муки
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 150 г маргарина
- 12 г желатина
- 4 ст. ложки сахара
- сок 1 лимона
- 30 мл белого вина
- 30 мл сливок
- 1 пакетик ванилина
- 400 г винограда без косточек
- взбитые сливки
- 2 ст. ложки дробленых орехов

Растопите 130 г маргарина на водяной бане и перелейте в емкость хлебопечки, добавьте 1 яйцо, 100 г сахара и муку. Включите режим «Тесто». Готовое тесто поставьте на 30 минут в холодильник. Затем раскатайте, выложите в смазанную оставшимся маргарином форму. Проткните тесто в нескольких местах вилкой и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 20 минут, корж остудите. Дайте желатину набухнуть в холодной воде, поставьте на слабый огонь и, помешивая, полностью растворите. Взбейте желтки в густую пену, добавьте 50 г сахара, лимонный сок, белое вино и готовый желатин. Отдельно взбейте белки, введите сливки и ванилин. Обе массы соедините. Крем выложите на корж. Украсьте торт виноградом, взбитыми сливками и орехами.

Коржи маковые

- 450 г муки
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ч. ложки сахара
- 100 мл кислого молока
- 0,5 ч. ложки соды
- 0,5 стакана мака
- 100 г меда

Растопите на водяной бане масло, влейте в емкость хлебопечки, добавьте яйцо, кислое молоко, сахар, соду и муку. Выберите программу «Тесто» и нажмите «Старт». Дайте тесту постоять под салфеткой 1 час при комнатной температуре. Раскатайте в прямоугольник не толще 1 см. Разрежьте подготовленный корж на равные прямоугольники, перед выпеканием каждый проколите вилкой. Мак залейте 100 мл горячей воды, воду слейте через 5–10 минут и смешайте с медом. Готовые коржи смажьте медово-маковой массой.

Яблоки в тесте

- 1 кг яблок
- 300 мл воды
- 300 г муки
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки пива
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 1 ст. ложка сахарной пудры
- растительное масло для фритюра

Влейте в емкость хлебопечки слегка подогретые воду, молоко, размягченное сливочное и растительное масла и пиво, добавьте чуть взбитые яйца. Всыпьте сахар, соль и муку. Выберите режим «Тесто» и начните замешивание. Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте сердцевины, нарежьте тонкими дольками. Перемешайте яблоки с тестом и обжарьте в раскаленном масле. Посыпьте корицей, смешанной с сахарной пудрой.

Крендель

- 450 г муки
- 100 г изюма
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 100 г сахара
- 1 стакан молока
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 0,5 ч. ложки соли
- 50 г сахарной пудры

Теплое молоко, 2 яйца и размягченное масло влейте в хлебопечку. Покройте мукой и дрожжами, по бокам — сахар и соль. Мытый изюм положите в диспенсер. Замесите в режиме «Тесто». Дайте тесту постоять 1 час в тепле, затем вымесите, слепите 3–4 кренделя, выложите на покрытый пергаментом противень и дайте постоять еще 20 минут. Смажьте яйцом и выпекайте при 200 °С до готовности. Посыпьте сахарной пудрой.

Круассаны

Печенье «Курабье»

- 500 г муки
- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 50 г меда
- 50 мл молока
- 25 г ванилина

На водяной бане растопите сливочное масло и влейте в ведерко хлебопечки. Добавьте молоко, мед, сахар, ванилин, кунжут и муку. Сделайте замес в режиме «Тесто». Готовое тесто поставьте на 20 минут в холодильник. Раскатайте в пласт толщиной 1 см. Стаканом вырежьте заготовки изделий и выпекайте в духовке на покрытом пергаментом противне 5–7 минут при 180 ˚С. Подавайте с повидлом.

Трубочки с миндалем

- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 яйца
- 4 ст. ложки сметаны
- 2 ст. ложки растительного масла
- щепотка соды
- соль
- 150 г миндаля
- щепотка кардамона
- 1 ст. ложка коньяка

Поместите в емкость хлебопечки 1 яйцо, сметану, размягченное масло, покройте мукой, всыпьте соду, соль и половину сахара. Включите режим «Тесто». Из готового теста раскатайте лепешку и нарежьте треугольниками. Мелко разотрите кардамон, смешайте с миндалем, оставшимся сахаром и коньяком, пропустите через мясорубку. Приготовленную начинку уложите на узком конце лепешек, сверните трубочки и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте при 200 ˚С на смазанном растительным маслом противне 20 минут.

Печенье «Восточное»

- 450 г муки
- 200 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 1 яйцо
- 75 мл бренди или коньяка

Растопите сливочное масло и влейте в хлебопечку вместе с яйцом и коньяком. Добавьте муку и сахар, включите программу «Тесто». После замешивания поставьте тесто в холодильник на 40 минут. Разделите на небольшие порции и слепите из каждой лепешку. Выпекайте 15 минут при 180 ˚С на застеленном пергаментом противне.

Печенье «Лимонное»

- 500 г муки
- 6 ст. ложек сахара
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки сметаны
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 0,5 ч. ложки соды, гашенной лимонным соком
- 50 г лимонной цедры

Сначала смешайте и поместите в ведерко хлебопечки жидкие ингредиенты, после чего добавьте сахар, соль, соду, лимонную цедру и муку. Используйте для замеса режим «Тесто». Готовое тесто раскатайте тонким пластом, вырежьте с помощью формочек фигурки и выпекайте при температуре 200 ˚С 15 минут.

Печенье с кунжутом

• 450 г муки
• 100 г сахара
• щепотка соли
• щепотка ванилина
• 2 яйца • 100 мл сливок
• 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
• 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом
• 80 г кунжута

Влейте в ведерко хлебопечки подогретые сливки, размягченное масло и чуть взбитое яйцо, покройте мукой, смешанной с содой, добавьте сахар, ванилин и соль. Включите режим «Тесто». Раскатайте тонкий пласт из готового теста, вырежьте рюмкой кружочки, смажьте яйцом, посыпьте кунжутом и выпекайте при температуре 180–200 °С 12–15 минут.

Печенье с маком

- 160 мл кефира
- 2 ст. ложки размягченного сливочного масла
- 3 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки мака
- щепотка соды
- 450 г муки

Все ингредиенты поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто в режиме «Тесто» и раскатайте в виде тонкого пласта. С помощью формочек вырежьте из теста фигурки и поместите в раскаленную духовку. Выпекайте при 160 ˚С около 25 минут.

Печенье овсяное с лимонной цедрой

- 260 г овсяных хлопьев
- 130 г сливочного масла
- 130 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 100 г крахмала
- 170 г сахарного песка
- 1 пакетик ванилина
- щепотка соли
- щепотка корицы
- 1 ст. ложка тертой лимонной цедры
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сливок

Растопите сливочное масло и вместе с яйцами и теплыми сливками вылейте в ведерко хлебопечки. Добавьте разрыхлитель, крахмал, сахар, ванилин, соль, корицу, цедру лимона, муку и овсяные хлопья. Включите программу «Тесто». Разогрейте духовку до 180 °С. Готовое тесто выложите на застеленный пергаментом противень небольшими холмиками и выпекайте 12–14 минут.

Печенье «Курабье»

Печенье имбирное

- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1 яйцо
- 125 г сливочного масла
- 2 ч. ложки имбирного порошка
- 0,5 ч. ложки соды
- сок 1 лимона
- 1 яичный белок
- 150 г коричневого сахара

Масло растопите и влейте в ведерко хлебопечки, добавьте яйцо. Всыпьте муку, соду, сахар и имбирный порошок и также поместите в хлебопечку. Замешивайте в программе «Тесто». Готовое тесто заверните в пленку и уберите в холодильник на 1 час. Раскатайте тонкий пласт и вырежьте печенья, используя различные формы: фигурки человечков, звезды, домики, полумесяцы. Выпекайте печенья 7–8 минут при 200 °С. Взбейте охлажденный яичный белок с лимонным соком. Покройте этой глазурью печенья, обсыпьте коричневым сахаром и поставьте на 2–3 минуты в теплую духовку.

Печенье с цукатами

- 1 стакан простокваши
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 100 г сахара
- щепотка соды
- 600 г муки
- 150 г цукатов
- 50 г меда

Все ингредиенты, кроме цукатов и меда, поместите в ведерко хлебопечки в той последовательности, в которой они перечислены выше. Замесите тесто с использованием режима «Тесто» и раскатайте в виде тонкого пласта. С помощью формочек вырежьте из теста фигурки и выпекайте при 180 °С 20 минут. Готовые печенья смажьте медом, сверху положите цукаты.

Песочное печенье «Звездочка»

- 1 яйцо
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки меда
- 400 г муки
- 0,5 ч. ложки соды, гашен-ной уксусом

Поместите в ведерко хлебопечки все ингредиенты в указанном выше порядке. Для замеса используйте режим «Тесто». Раскатайте готовое тесто в виде большой лепешки, вырежьте формой звездочки. Выпекайте при температуре 170 ˚С около 20 минут.

Печенье с орешками кешью

- 100 г молотых орешков кешью
- 100 г маргарина
- 120 г сахара
- 3 яичных желтка
- 140 г муки
- 50 г крахмала

Растопленный маргарин и желтки влейте в хлебопечку. Добавьте сахар, муку, крахмал и кешью. Включите программу «Тесто». Готовым тестом наполните кондитерский мешочек. Выдавите на промасленный противень с помощью различных насадок звездочки, спирали, кружочки. Поместите на 30 минут противень в холодильник. Выпекайте печенье 20 минут при 180 ˚С.

Печенье «Праздничное»

- 400 г муки
- 2 яйца
- 1 желток
- 1 стакан сахара
- 150 г растительного масла
- 50 мл воды
- 3 ст. ложки крахмала
- цедра 2 лимонов
- щепотка соды

Влейте в хлебопечку подогретую воду, растительное масло и яйца, всыпьте муку, соду, крахмал, цедру. Включите программу «Тесто». Готовое тесто накройте влажной салфеткой и дайте постоять 15 минут. Разделите тесто на части и раскатайте в пласты толщиной 4 мм. Стаканом вырежьте кружки и смажьте их яичным желтком. На промасленный противень выложите кружочки и выпекайте в духовке 20 минут при 200 °С.

Печенье миндальное

- 350 г муки
- 150 г молотого миндаля
- 150 г сахара
- 1 ч. ложка кардамона
- 200 г сливочного масла
- 1 ст. ложка сливок
- 50 г сахарной пудры
- ванилин по вкусу

Растопите сливочное масло, влейте со сливками в ведерко хлебопечки, добавьте муку, сахар, миндаль, кардамон, ванилин. Включите режим «Тесто». Тесто разделите пополам, раскатайте пласты и сверните в рулеты. Заверните в пищевую пленку и охлаждайте 30 минут в холодильнике. Выложите противень пергаментом. Нарежьте рулеты кружочками толщиной 5 мм, поместите на пергамент. Выпекайте при 180 °C 12 минут. Посыпьте сахарной пудрой.

Печенье молочное

- 800 г пшеничной муки
- 100 г сахара
- 200 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 1 яйцо
- щепотка соли
- корица по вкусу

В горячем молоке растворите сахар и немного остудите. Взбейте яйцо с солью, растопленным маслом, корицей. Соедините обе смеси и влейте в емкость хлебопечки. Засыпьте сверху мукой и положите дрожжи. Замесите тесто в хлебопечке. Готовое тесто поместите на 1 час в холодильник. Раскатайте тесто как можно тоньше и нарежьте одинаковые кружки, используя стакан или рюмку. Поместите заготовки в духовку и выпекайте при температуре 180 °С в течение 15 минут до появления румяного оттенка.

Печенье имбирное

Варенье и джемы в хлебопечке

Джем ассорти

- 400 г черники
- 400 г ежевики
- 400 г красной смородины
- 500 г сахара
- 150 мл воды
- 30 г пектина или другого желирующего вещества

Ягоды промойте и переберите, удалите плодоножки и чашелистики, перемешайте. Засыпьте ягоды 100 г сахара, аккуратно перемешайте еще раз и оставьте на 1 час настаиваться, чтобы ягоды пустили сок. Из 400 г сахара и воды сварите сироп, постоянно помешивая, чтобы не пригорал. Залейте горячим сиропом ягоды и оставьте еще на 2 часа, чтобы ягоды пропитались сахарным сиропом. Поместите массу в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Желирующее вещество насыпьте в диспенсер, чтобы он был введен за 20 минут до завершения программы готовки. Простерилизуйте банки и разложите по ним джем, герметично закупорьте крышки.

Варенье ассорти

- 300 г яблок
- 300 г груш
- 300 г слив
- 300 г персиков
- 600 г сахара
- 1 лимон

Яблоки и груши помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте сердцевины. Персики и сливы помойте и извлеките косточки. Нарежьте фрукты небольшими кубиками одинакового размера. Очистите лимон, выжмите сок. Пропустите смесь с лимонной цедрой через мясорубку или измельчите блендером и тщательно перемешайте. Засыпьте в полученную массу сахар, влейте лимонный сок и еще раз перемешайте, поставьте настаиваться на 2–3 часа. Затем переложите все в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». Простерилизуйте банки, разложите готовое варенье и плотно закройте крышками.

Варенье из лимонов

- 800 г лимонов
- 1 кг сахара
- 100 г ванильного сахара

Лимоны помойте, разрежьте пополам, затем нарежьте тонкими сегментами, удалите косточки. Засыпьте подготовленные лимоны сахаром, дайте им настояться 2–3 часа. Переложите полученную смесь в ведерко хлебопечки, ванильный сахар поместите в диспенсер. Выберите программу «Варенье» и начните приготовление. Простерилизуйте банки и разложите по ним готовое варенье через 1,5 часа. Плотно закройте крышки.

Джем ассорти

Джем тыквенный

- 1 кг тыквы
- 600 г сахара
- 1 лимон
- 20 г желирующего вещества
- ванилин по вкусу

Сырую тыкву помойте, очистите от кожуры и удалите сердцевину с семечками, мякоть нарежьте небольшими кусочками. Лимон разрежьте на дольки и удалите косточки. Пропустите тыкву с лимоном через мясорубку или измельчите блендером до получения однородной массы. Засыпьте смесь сахаром и добавьте ванилин. Переложите все в ведерко хлебопечки, выберите режим «Варенье». Через 1 час добавьте желирующее вещество. Простерилизуйте банки. Когда джем будет готов, разложите его в банки и герметично закупорьте крышками.

Варенье из тыквы с апельсином и корицей

- 800 г тыквы
- 500 г сахара
- 1 апельсин
- сок 1 лимона
- молотая корица по вкусу

Помойте и очистите тыкву от кожуры и семян. Нарежьте мякоть кубиками не больше 1 см. Апельсин помойте и разрежьте на тонкие дольки, удалите ножом семена. Выложите кубики тыквы в емкость хлебопечки. Сверху поместите дольки апельсина и засыпьте все сахарным песком. Влейте лимонный сок. Приправьте по вкусу молотой корицей. Поставьте хлебопечку в режим «Варенье» и готовьте в течение 1 часа. Готовое варенье разложите по стерилизованным банкам и закупорьте их.

Варенье из тыквы с курагой

- 700 г тыквы
- 300 г кураги
- 400 г сахара
- сок 1 лимона
- 1 ст. ложка пектина или другого желирующего вещества
- ванилин по вкусу

Помойте тыкву, очистите от кожуры и семян, нарежьте мелкими кусочками. Курагу тщательно промойте и также порежьте. Перемешайте тыкву с курагой и сахаром, положите в емкость хлебопечки. Добавьте ванилин. Установите режим «Варенье» и готовьте смесь в течение 1 часа 20 минут. За 10 минут до окончания готовки добавьте желирующее вещество и продолжите приготовление. По завершении разложите варенье по банкам и плотно закупорьте их крышками.

Варенье из тыквы с яблоками

- 600 г тыквы
- 400 г яблок
- 500 г сахара
- сок 2 лимонов
- ванилин по вкусу

Очистите яблоки от кожуры, вырежьте сердцевины. Сырую тыкву помойте, очистите от кожуры, семечки удалите ложкой. Тыквенную мякоть и яблоки нарежьте кусочками одинакового размера. Поместите подготовленные яблоки и тыкву в ведерко хлебопечки. Засыпьте смесь сахарным песком. Влейте лимонный сок. Затем добавьте ванильный сахар. Поставьте хлебопечку в режим «Варенье», нажмите «Старт» и готовьте в течение 1 часа. Готовое варенье поместите в заранее стерилизованные банки, плотно закройте их крышками.

Варенье из яблок с кабачками

• 800 г яблок
• 500 г кабачков
• 600 г сахара • ванилин по вкусу

Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте середину. Если яблоки мягкие, можете нарезать дольками и подвялить их в открытой посуде, накрыв фольгой или пищевой пленкой. Твердые плоды можно ошпарить кипятком и дать постоять. Кабачки очистите от кожуры, удалите семечки, нарежьте мелкими кубиками. Перемешайте кабачки и яблоки, засыпьте сахаром, дайте пустить сок. Поместите в ведерко хлебопечки яблочно-кабачковую смесь. Затем всыпьте ванилин. Включите режим «Варенье». Через 1,5 часа кушанье будет готово к раскладке по банкам или к употреблению.

Варенье из ананаса с грушей и лимоном

- небольшой ананас или 500 г консервированного ананаса
- 500 г груш
- 400 г сахара
- 1 лимон

Ананас очистите и мелко порежьте. Помойте груши, удалите плодоножки и косточки, нарежьте дольками. Смешайте фрукты, засыпьте сахаром и пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Готовую массу полейте свежевыжатым соком лимона, цедру мелко нарежьте и добавьте в смесь. Положите все в ведерко хлебопечки и запустите программу «Варенье». Через 1,5 часа разложите по банкам и плотно закупорьте крышки.

Джем тыквенный

Варенье грушевое

- 500 г твердых груш
- 400 г сахара
- 20 г свежего имбиря
- 2 ст. ложки лимонного сока
- корица по вкусу

Груши вымойте, очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте кусочками по 6–8 мм. Имбирь очистите и нарежьте тонкими полосками. Залейте грушу и имбирь лимонным соком, дайте настояться 1 час. Поместите подготовленные груши и имбирь в ведерко хлебопечки. Засыпьте сахаром, добавьте корицу и готовьте в режиме «Варенье». Готовое варенье влейте в стерилизованные банки и сразу же закрутите крышками.

Варенье из груш с дыней и ревенем

- 600 г груш
- 600 г дыни
- 500 г сахара
- пучок листьев ревеня

Груши помойте, удалите плодоножки, вырежьте сердцевину. Дыню очистите от кожуры и внутренней части с семенами. Ревень промойте и мелко нарежьте. Нарезанные груши, дыню и ревень засыпьте сахаром, перемешайте и пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Переложите массу в ведерко хлебопечки и готовьте в программе «Варенье» 1,5 часа. Если хотите добиться более однородной консистенции, долейте стакан воды и повторите цикл приготовления в хлебопечке.

Варенье из груш с вишней и курагой

- 600 г груш
- 400 г вишни
- 400 г кураги
- 600 г сахара
- 1 лимон

Груши очистите, удалите плодоножки и сердцевины. Плоды порежьте на мелкие кусочки. Вишни промойте, переберите и выньте косточки. Курагу помойте и залейте кипятком на 5 минут. Смешайте фрукты и добавьте сахар. Выжмите сверху сок лимона, его цедру также можете измельчить и добавить в смесь. Положите полученную массу в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». Через 1,5 часа варенье будет готово.

Варенье из груш с терном и клубникой

- 600 г груш
- 400 г терна
- 200 г клубники
- 600 г сахара

Груши очистите от плодоножек и сердцевин с косточками. Терн промойте, удалите плодоножки и косточки. Клубнику тщательно промойте и переберите, уберите чашелистики. Пропустите фрукты через мясорубку или измельчите блендером. Перемешайте массу с сахаром. Поместите полученную смесь в емкость хлебопечки. В режиме «Варенье» приготовление займет 1,5 часа, после чего разложите его по банкам.

Варенье из груш с изюмом и орехами

- 800 г груш
- 300 г грецких орехов
- 300 г изюма
- 500 г сахара

Помойте и почистите груши. Изюм залейте кипятком и дайте постоять 30 минут. Ядра грецких орехов тщательно измельчите, лучше всего блендером. Перемешайте продукты и дайте им пропитаться соком. Положите все ингредиенты в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Приготовление займет 1,5 часа, за это время можно успеть простерилизовать банки под раскладку и приготовить крышки.

Варенье из груш с имбирем и мятой

- 1 кг груш
- 500 г сахара
- средний корень имбиря
- пучок листьев мяты

Груши помойте, удалите плодоножки и сердцевины, мелко нарежьте. Корень имбиря почистите и порежьте ножом. Мяту помойте, обсушите бумажным полотенцем и добавьте к грушам и имбирю. Все ингредиенты пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Посыпьте массу сахарным песком, перемешайте и положите в емкость хлебопечки. Включите режим «Варенье», варите 1,5 часа. Готовое варенье разложите по стерилизованным банкам и плотно закройте крышками.

Варенье из груш с кабачком и корицей

- 600 г груш
- 1 небольшой кабачок
- 500 г сахара
- корица по вкусу

Помойте груши, удалите плодоножки и сердцевины, нарежьте дольками. Кабачок очистите от кожуры и внутренностей, нарежьте кубиками. Смешайте продукты и засыпьте сахаром, дайте настояться и пропитаться соком в течение 2 часов. Поместите смесь в емкость хлебопечки, выберите режим «Варенье», в ходе приготовления ближе к завершению добавьте корицу. Простерилизуйте банки и переложите в них готовое варенье, герметично закупорьте.

Варенье грушевое

Джем из абрикосов

- 1 кг абрикосов
- 600 г сахара
- 2 лимона
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Абрикосы помойте, удалите плодоножки и косточки. Лимоны помойте, нарежьте дольками, удалите косточки. Порезанные абрикосы с дольками лимона перемелите в мясорубке или измельчите блендером до однородной массы. Засыпьте смесь сахаром и настаивайте 1 час. Переложите массу в ведерко хлебопечки, включите программу «Варенье». За 20 минут до завершения программы всыпьте желирующее вещество. Разложите джем по простерилизованным банкам и герметично закройте крышками.

Варенье из арбузных корок с авокадо

- 800 г арбузных корок
- 2 авокадо
- 2 стакана сахара
- 50 г пектина
- щепотка корицы

Арбузные корки очистите от темно-зеленого слоя и остатков розовой мякоти. Промойте. Нарежьте небольшими кубиками. Вымытые авокадо очистите от кожуры, удалите косточку. Мякоть нарежьте также кубиками. Выложите в емкость хлебопечки подготовленные арбузные корки и авокадо, засыпьте сахаром, добавьте корицу. В хлебопечке установите режим «Варенье» и приступите к приготовлению. За 15 минут до готовности засыпьте пектин (или другое желирующее вещество).

Варенье из сливы с грушами

- 500 г слив
- 500 г груш
- 600 г сахара
- 1 ст. ложка желиру-ющего вещества или пектина

Груши помойте, удалите плодоножки и сердцевины, порежьте тонкими дольками. Сливы разделите на половинки и выньте косточки. Если груши твердые, можете предварительно отварить их. Смешайте нарезанные груши и половинки слив, добавьте сахар. Поместите смесь в ведерко хлебопечки и включите режим «Варенье». После 1 часа готовки добавьте желирующее вещество. Все приготовление должно занять 1,5 часа. После завершения программы разложите полученное варенье по банкам и закройте.

Варенье из сливы с изюмом и орехами

- 800 г слив
- 200 г изюма
- 100 г ядер грецкого ореха
- 500 г сахара

Сливы помойте, разделите на половинки, удалите косточки. Изюм тщательно промойте и добавьте к сливе, засыпьте все сахаром. Поместите смесь в ведерко хлебопечки. Поставьте хлебопечку в режим «Варенье» и готовьте 1,5 часа. Перед окончанием готовки добавьте протертые ореховые ядра. Полученное варенье разложите по банкам.

Варенье из сливы с какао

• 1 кг слив
• 600 г сахара
• 30 г какао-порошка

Сливы тщательно промойте, отделите косточки. Крупные сливы можно порезать. Засыпьте сливы сахарным песком, затем добавьте какао. Положите смесь в ведерко хлебопечки. Готовьте в режиме «Варенье» 1,5 часа, затем разложите по простерилизованным банкам и закупорьте.

Варенье из сливы с яблоками

• 500 г слив
• 400 г яблок
• 500 г сахара
• 1 ст. ложка пектина или другого желирующего вещества

Сливы помойте, разделите на половинки, извлеките косточки. Яблоки помойте, очистите от кожуры, вырежьте сердцевины. Нарежьте яблоки небольшими кусочками и перемешайте с половинками слив. Засыпьте смесь сахаром. Поместите фрукты в ведерко хлебопечки и установите режим «Варенье». Готовьте 1 час, затем добавьте пектин и про-должайте приготовление еще 30 минут. Дайте варенью немного охладиться, затем разложите по банкам. Банки должны быть стерилизованными и плотно закрываться.

Варенье из сливы с персиками и ванилью

- 600 г слив
- 500 г персиков
- 500 г сахара
- ½ ст. ложки пектина
- ваниль

Сливы промойте, разделите на половинки, уберите плодоножки и косточки. Персики помойте, удалите косточки, нарежьте на мелкие кусочки. Перемешайте измельченные фрукты с сахаром, добавьте ваниль по вкусу. Положите полученную смесь в ем-кость хлебопечки. Готовить варенье надо 1,5 часа, но пектин и любое другое желирующее вещество рекомендуется добавлять за 10–20 минут до окончания готовки. Приготовленное таким образом варенье можно сразу раскладывать по банкам и закрывать.

Джем из абрикосов

Джем из ежевики

- 1 кг ежевики
- 600 г сахара
- сок 1 лимона
- 30 г пектина или другого желирующего вещества

Ежевику промойте и переберите, удалив чашелистики. Засыпьте ягоду сахаром и залейте лимонным соком. Поставьте ежевику пустить сок в течение 1 часа. Переложите смесь в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». Через 1 час 20 минут всыпь-те желирующее вещество. Простерилизуйте банки, по завершении приготовления разложите джем и плотно закройте банки крышками.

Варенье из сливы с апельсинами

- 700 г слив
- 3 средних апельсина
- 700 г сахара
- ½ ст. ложки пектина или другого желирующего вещества

Сливы помойте, очистите плоды от косточек, разделите на половинки. Если сливы крупные, порежьте на небольшие кусочки. Помойте апельсины, разрежьте на куски и удалите косточки. Пропустите полученные дольки через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте сахаром. Положите все в ведерко хлебопечки. Выберите режим «Варенье». После 1 часа приготовления добавьте желирующее вещество. Когда хлебопечка закончит выполнение программы, разложите варенье по стерильным банкам и плотно закупорьте.

Варенье из яблок с апельсиновой цедрой

- 1 кг яблок
- 2 апельсина
- 500 г сахара
- кардамон по вкусу

Яблоки помойте, очистите от кожуры, вырежьте сердцевины. Нарежьте яблоки кубиками. Апельсины очистите от кожуры так, чтобы осталось как можно больше цедры. Можно даже очистить цитрус руками, а затем измельчить кожуру ножом. Яблоки и апельсиновую цедру засыпьте сахаром и поместите в емкость хлебопечки. Добавьте кардамон. Готовьте смесь в течение 1,5 часа в режиме «Варенье». Готовое варенье разложите в предварительно простерилизованные банки, закупорьте.

Варенье из яблок с вишней

- 800 г яблок
- 400 г вишни (свежей или замороженной)
- 600 г сахара
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 2 ст. ложки тертой лимонной цедры

Яблоки помойте, очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Вишню отделите от косточек. Замороженную ягоду предварительно разморозьте. Выложите подготовленные фрукты в емкость хлебопечки, добавьте лимонную цедру. Влейте лимонный сок. Засыпьте сахаром. Включите хлебопечку в режиме «Варенье» и доведите до готовности.

Варенье из яблок с грушами

• 700 г яблок
• 700 г груш
• 500 г сахара • 20 г имбирного корня

Помойте и очистите от кожуры яблоки, вырежьте сердцевину. У груш удалите плодоножки и сердцевину с косточками. Имбирный корень помойте и очистите. Яблоки и груши нарежьте мелкими кубиками, имбирь измельчите ножом. Перемешайте фрукты и засыпьте сахаром. Положите смесь в емкость хлебопечки. Выберите режим «Варенье» и готовьте 1,5 часа. Полученное варенье разложите по банкам.

Варенье из яблок с лесными ягодами

- 800 г яблок
- по 400 г мороженой брусники, ежевики и клюк-вы
- 600 г сахара

Помойте и очистите яблоки от кожуры и сердцевины. Нарежьте очень мелко или натрите на терке. Ягоды разморозьте, но не дайте разбредаться. Смешайте яблоки, ягоды и сахар. Положите ягодно-яблочную смесь в ведерко хлебопечки и поставьте ее на режим «Варенье». Через 1,5 часа сладкое лакомство будет готово.

Варенье из яблок и винограда

• 700 г яблок
• 700 г темного винограда
• 600 г сахара

Виноград промойте, освободите от веточек и кислых раздавленных ягод. Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки и вырежьте сердцевины. Нарежьте яблоки кусочками размером с виноградины. Поместите фрукты в большую емкость и, засыпав сахаром, дайте настояться 2 часа. Подготовленную таким образом смесь переложите в ведерко хлебопечки. Установите программу «Варенье» на 1,5 часа. Готовое яблочно-виноградное варенье разложите по заранее простерилизованным банкам и герметично закупорьте.

Джем из ежевики

Джем из ревеня

- 700 г свежего ревеня
- 600 г сахара
- 1 лимон
- 20 г пек-тина или другого желирующего вещества
- ванилин по вкусу

Ревень очистите и нарежьте мелкими кусочками. Лимон помойте, разрежьте на дольки и удалите ножом косточки. Пропустите ревень с лимоном через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте массу сахаром и дайте настояться. Переложите смесь в емкость хлебопечки, выберите режим «Варенье». За 10 минут до окончания готовки засыпьте желирующее вещество. Простерилизуйте банки и разложите в них готовый джем.

Варенье из яблок с бананами

- 600 г яблок
- 600 г бананов
- 400 г сахара
- 100 г изюма

Яблоки помойте, удалите кожуру и вырежьте сердцевины. Очистите бананы от кожуры и нарежьте тонкими кружочками. Изюм тщательно промойте, проследите, чтобы не осталось плодоножек. Добавьте бананы к яблокам и тщательно перемешайте с сахаром, затем положите изюм. Поместите смесь в емкость хлебопечки и установите режим «Варенье». После окончания готовки разложите полученный продукт по банкам и плотно их закупорьте.

Варенье из яблок с сухофруктами

- 600 г яблок
- 500 г смешаных сухофруктов
- 500 г сахара
- сок 1 лимона
- тертая корица по вкусу

Сухофрукты залейте холодной водой и оставьте на ночь. Нарежьте небольшими кусочками. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевины и нарежьте кубиками. Сложите подготовленные яблоки и сухофрукты в ведерко хлебопечки. Засыпьте сахаром. Приправьте по вкусу тертой корицей. Влейте лимонный сок. Готовьте в хлебопечке в режиме «Варенье».

Варенье из яблок с медом и мятой

- 1 кг яблок
- 500 г меда (любого не засахаренного)
- пучок листьев свежей мяты

Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте сердцевины. Листья мяты промойте, мелко нарежьте и смешайте с яблоками. Залейте яблоки и мяту медом, дайте ингредиентам пропитаться. Переложите смесь в ведерко хлебопечки и включите режим «Варенье». Через 1,5 часа закупорьте свежеприготовленное варенье в простерилизованных банках.

Варенье из яблок с дыней

- 700 г яблок
- 700 г свежей дыни
- 500 г сахара
- 2 лимона

Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте середину. Порежьте яблоки на мелкие кубики. Дыню очистите от кожуры, выньте семечки, а мякоть измельчите или пропустите через мясорубку. Можно измельчить дыню блендером. Засыпьте подготовленные яблоки и дыню сахаром. На массу выжмите сок лимонов, оставшуюся цедру также можно измельчить и добавить в смесь, предварительно удалив косточки. Поместите в ведерко хлебопечки получившуюся фруктово-сахарную смесь. Готовьте 1,5 часа в режиме «Варенье».

Варенье из яблок с нектаринами

- 700 г яблок
- 700 г нектаринов
- 500 г сахара
- корица по вкусу

Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте сердцевины и мелко нашинкуйте. Нектарины помойте, удалите косточки и нарежьте дольками. Перемешайте фрукты и засыпьте сахарным песком. Поместите засахаренные яблоки и нектарины в ведерко хлебопечки и установите ее в режим «Варенье». Через 1 час добавьте натертую на мелкой терке или уже готовую корицу и готовьте еще 30 минут. Переложите приготовленное варенье по стерильным банкам и закатайте крышками.

Варенье из яблок с черноплодной рябиной

- 600 г яблок
- 800 г черноплодной рябины
- 600 г сахара
- сок 2 лимонов

Яблоки помойте, очистите от кожуры, вырежьте сердцевины. Промойте рябину и очистите от плодоножек. Залейте ягоды на 5 минут кипятком. Затем слейте воду. Нарежьте яблоки маленькими кубиками и перемешайте с подготовленной рябиной. Сок из лимонов влейте в смесь, при желании добавьте измельченную ножом лимонную цедру. Засыпьте все сахаром и поместите в емкость хлебопечки. В режиме «Варенье» приготовление займет 1,5 часа.

Джем из ревеня

Джем из инжира

• 700 г свежего инжира
• 700 г сахара
• сок 1 лимона
• 40 г пектина или другого желирующего вещества

Инжир мелко нарежьте, засыпьте в хлебопечку, влейте лимонный сок. Включите режим «Варенье». За 10 минут до окончания приготовления всыпьте желирующее вещество. Простерилизуй-те банки. Готовое варенье разложите по банкам, плотно закупорьте.

Варенье из яблок с айвой

- 600 г яблок
- 800 г айвы
- 500 г сахара
- 1 лимон

Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевины, нарежьте мелкими кусочками, спрысните соком выжатого лимона. Остатки лимона нарежьте и добавьте к яблокам. Айву очистите и натрите на терке. Поместите подготовленные фрукты в хлебопечку, засыпьте сахаром, запустите режим «Варенье». Простерилизуйте банки, чтобы к окончанию готовки — через 1,5 часа — разложить варенье. Плотно закройте крышки.

Варенье из яблок с имбирем

- 1 кг яблок
- 200 г имбиря
- 700 г сахара

Яблоки помойте, удалите плодоножку, кожуру и сердцевину с косточками. Корень имбиря помойте, очистите и натрите на терке или измельчите блендером. Можно пропустить имбирь с яблоками через мясорубку. Засыпьте смесь сахаром и дайте пропитаться соком. Переложите массу в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Приготовление должно занять 1,5 часа.

Варенье из яблок с терном и медом

• 800 г яблок
• 400 г терна
• 500 г меда

Помойте яблоки, очистите от кожуры, удалите плодоножки, вырежьте сердцевину. Терн тщательно промойте, переберите, удалите плодоножки и косточки. Яблоки порежьте на мелкие кусочки, терн — на половинки и четвертинки. Перемешайте фрукты и залейте медом. Дайте смеси настояться, затем поместите в ведерко хлебопечки и запустите программу «Варенье». Через 1,5 часа достаньте готовый продукт и разложите по заранее простерилизованным банкам, герметично закупорьте.

Варенье из яблок и абрикосов

- 800 г яблок
- 800 г абрикосов
- 500 г сахара
- 1 лимон
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Яблоки вымойте, очистите кожуру, удалите плодоножку, вырежьте сердцевину. Абрикосы промойте и тщательно очистите от плодоножек и косточек. Нарежьте плоды маленькими кусочками одинакового размера, смешайте. Засыпьте яблочно-абрикосовую смесь сахаром, выжмите сверху лимон. Остатки лимона нарежьте мелко или измельчите в блендере и добавьте к фруктовой массе. Помести-те все в емкость хлебопечки и готовьте в программе «Варенье». За 10 минут до окончания всыпьте желирующее вещество. Через 1,5 часа разложите готовое варенье по банкам и плотно закройте крышками.

Варенье из яблок и крыжовника

- 800 г яблок
- 500 г крыжовника
- 500 г сахара
- корица по вкусу

Помойте яблоки, удалите плодоножки и кожуру, сердцевину вырежьте. Крыжовник промойте и переберите: кислых ягод и плодоножек оставаться не должно. Пропустите яблоки вместе с крыжовником через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте полученную смесь сахаром, добавьте корицу. Поместите массу в емкость хлебопечки и запустите программу «Варенье». Через 1,5 часа достаньте приготовленное варенье и поместите в банки, затем закупорьте.

Варенье из яблок с клубникой и малиной

- 700 г яблок
- 300 г клубники
- 300 г малины
- 500 г сахара
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Помойте яблоки, очистите от кожуры, плодоножек и сердцевины. Ягоды промойте и тщательно переберите. Если клубника и малина замороженные, дайте им оттаять (но не разбредаться). Мелко нарежьте яблоки и смешайте с ягодами и сахаром. Поместите смесь в емкость хлебопечки, выставьте режим «Варенье». Через 1 час готовки всыпьте желирующее вещество. Разложите готовое варенье по банкам и закройте крышками.

Джем из инжира

Джем из апельсинов

• 1 кг апельсинов
• 600 г сахара
• 30 г пектина или другого желирующего вещества

Апельсины помойте, очистите от кожуры, нарежьте кружками, удалите косточки, измельчите блендером. Засыпьте сахаром. Положите в ведерко хлебопечки и запустите программу «Варенье». Через 1 час засыпьте желирующее вещество. По завершении разложите джем в простерилизованные банки и закройте крышками.

Варенье из яблок с ревенем

- 1 кг яблок
- 400 г свежего ревеня
- 500 г сахара
- 50 г ванильного сахара

Помойте яблоки, очистите от плодоножек, кожуры и сердцевин с косточками. Нарежьте яблоки, измельчите в мясорубке или при помощи блендера. Ревень тщательно промойте, очистите и мелко нарежьте. Засыпьте перемешанные с ревенем яблоки сахаром. Всыпьте ванилин и тщательно перемешайте еще раз. Положите смесь в емкость хлебопечки. Установите режим «Варенье» и готовьте 1,5 часа.

Варенье из черной смородины с мятой

- 1 кг черной смородины
- 800 г сахара
- пучок листьев мяты (можно перечной)

Ягоды смородины промойте, переберите и удалите плодоножки. Мяту помойте и измельчите в блендере. Смешайте ягоды с измельченной мятой, засыпьте сахаром и дайте массе настояться. Положите смесь в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». Заранее простерилизуйте банки для раскладки. Распределите варенье по банкам и герметично закупорьте.

Варенье из смородины с апельсинами

- 1 кг красной смородины
- 200 г апельсинов
- 800 г сахара
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Красную смородину промойте, переберите, удалите плодоножки. Апельсины очистите от кожуры, нарежьте дольками, удалите косточки. Цедру можете также использовать: мелко нарежьте ее и перемешайте с сахаром. Перемешайте все ингредиенты и засыпьте сахаром с апельсиновой цедрой. Поместите смесь в емкость хлебопечки и готовьте 1,5 часа в режиме «Варенье». За 10 минут до завершения программы всыпьте желирующее вещество. Заранее простерилизуйте банки, разложите в них готовое варенье и плотно закройте крышками.

Варенье из клюквы с грецкими орехами

- 600 г клюквы
- 150 г ядер грецкого ореха
- 800 г сахара
- 20 г желирующего вещества

Промойте и переберите клюкву. Замороженной ягоде дайте оттаять. Грецкие орехи вместе с клюквой пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Тщательно перемешайте массу с сахаром. Полученной смеси дайте отстояться 1 час. Поместите все в ведерко хлебопечки и запустите программу «Варенье» на 1,5 часа. За 10 минут до окончания приготовления добавьте желирующее вещество. Раскладывайте готовое варенье по стерилизованным банкам и плотно закрывайте крышками.

Варенье из фейхоа с апельсинами

- 600 г плодов фейхоа
- 500 г апельсинов
- 500 г сахара

Плоды фейхоа очистите от кожуры, отрежьте кончики. Апельсины очистите, разрежьте на дольки и удалите ножом косточки. Пропустите через мясорубку или измельчите блендером подготовленные фейхоа и апельсины, затем смешайте с сахаром. Дайте смеси настояться и переложите в емкость хлебопечки. Выберите режим «Варенье» и варите в течение 1,5 часа. Разложите готовое варенье по стерилизованным банкам.

Варенье из фейхоа с лимоном и медом

• 700 г плодов фейхоа
• 400 г меда
• 2 лимона

Фейхоа очистите от кожуры, отрежьте кончики. Лимон помойте, очистите от кожуры, порежьте на дольки и ножом удалите косточки. Перемелите плоды фейхоа и лимоны в мясорубке или измельчите блендером. Залейте фейхоа медом и выжатым соком лимона. Цедру лимона по желанию можете мелко нарезать и добавить к смеси. Поместите массу в ведерко хлебопечки и включите режим «Варенье». Через 1,5 часа разложите по банкам и плотно закройте крышками.

Джем из апельсинов

Варенье из красной смородины

• 700 г красной смородины
• 600 г сахара
• 1 лимон

Смородину промойте в холодной воде, переберите, удалите плодоножки. Дайте воде стечь, поместите в ведерко хлебопечки, засыпьте сахаром. Полейте смесь соком лимона. В режиме «Варенье» начните приготовление, которое займет 1,5 часа. Готовое варенье поместите в стерилизованные банки и плот-но закрутите крышки.

Варенье из клубники с лимоном

• 800 г клубники
• 400 г сахара
• 2 лимона ●
20 г пектина или другого желирующего вещества

Ягоды клубники промойте и переберите. Лимоны помойте, разрежьте на дольки и удалите косточки. Измельчите лимоны блендером, смешайте пюре с клубникой, засыпьте сахаром, переложите в ведерко хлебопечки и включите режим «Варенье». За 10 минут до окончания добавьте желирующее вещество и продолжите готовку до завершения программы. Разложите варенье по банкам, крышки плотно закупорьте.

Варенье из калины

- 800 г калины
- 600 г сахара
- 1 лимон
- ваниль по вкусу

Ягоды промойте и переберите. Лимон помойте, разрежьте на дольки и удалите ножом косточки. Пропустите лимон через мясорубку или измельчите блендером. Перемешайте калину с лимоном и засыпьте сахаром. Дайте смеси настояться, затем переложите в ведерко хлебопечки. Включите программу «Варенье» на 1,5 часа. По завершении программы разложите готовое варенье по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Варенье из ежевики с малиной

- 700 г ежевики
- 700 г малины
- 500 г сахара
- 1 лимон

Ежевику и малину промойте и переберите. Если ягоды замороженные, дайте им оттаять. Лимон помойте, разрежьте на дольки, ножом вырежьте косточки. Пропустите лимон через мясорубку или измельчите блендером. Смешайте ягоды с подготовленным лимоном и засыпьте сахаром. Дайте массе настояться. Положите смесь в емкость хлебопечки и запустите программу «Варенье». Когда хлебопечка завершит программу, разложите варенье по заранее простерилизованным банкам.

Варенье из ежевики с апельсинами

- 800 г ежевики
- 2 апельсина
- 600 г сахара
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Промойте и переберите ежевику. Апельсины очистите от кожуры, разберите на дольки, выньте ножом косточки и измельчите блендером. Цедру апельсинов нарежьте мелкими кубиками. Смешайте подготовленные продукты, засыпьте сахаром и дайте настояться. Положите смесь в емкость хлебопечки и включите программу «Варенье». За несколько минут до конца приготовления добавьте желирующее вещество. Готовое варенье разложите по банкам и герметично закупорьте.

Варенье из арбузных корок с абрикосами

- 750 г арбузных корок
- 750 г сахара
- 3 стакана абрикосов
- 1 лимон
- ½ пакетика ванилина

Арбузные корки очистите от темно-зеленой кожуры, вымойте и нарежьте кусочками до 1 см. Абрикосы ошпарьте, снимите кожицу, удалите косточки. Вымытый лимон разрежьте на половинки, удалите семена. Нарежьте тонкими кружочками. Выложите в ведерко хлебопечки подготовленные арбузные корки, кусочки абрикосов и лимон. Засыпьте сахаром. Добавьте ванилин. Готовьте в режиме «Варенье» 2 часа.

Варенье из арбузных корок с грушей

- 1 кг арбузных корок
- 3–4 твердых груши
- ½ стакана сахара
- сок 1 лимона

Арбузные корки вымойте, острым ножом срежьте темно-зеленую кожуру и остатки красной мякоти. Оставшуюся светло-зеленую часть нарежьте кубиками со стороной 5–7 мм. Груши очистите от кожуры, удалите сердцевину и также нарежьте кубиками. Поместите подготовленные арбузные корки и грушу в емкость хлебопечки, добавьте сок лимона, засыпьте сахаром и готовьте 1 час в режиме «Варенье». Помешайте лопаткой содержимое емкости и готовьте еще столько же. Разлейте по чистым банкам, остудите. Храните в холодильнике.

Варенье из красной смородины

Варенье из айвы

- 800 г айвы
- 500 г сахара
- 2 лимона
- корица по вкусу

Айву помойте и почистите от кожуры, удалите сердцевины, нарежьте кубиками. Почистите лимоны, вырежьте косточки, пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Лимонную массу перемешайте с айвой и дайте настояться 1 час. Переложите смесь в хлебопечку, включите режим «Варенье». Приготовление должно занять 1,5 часа. Айва бывает очень твердой; при необходимости повторите программу, долив 150 мл воды. Готовое варенье разложите по банкам.

Варенье из кабачков

- 1 кг молодых кабачков
- 3 стакана сахара
- 2 лимона
- порошок корицы по вкусу

Молодые кабачки вымойте, очистите от кожуры, ложкой удалите семенную часть. Нарежьте кубиками со стороной 5–7 мм. Цедру лимона потрите на мелкой терке. Подготовленные кабачки выложите в ведерко хлебопечки, засыпьте сахаром и цедрой лимона. Влейте лимонный сок, приправьте по вкусу корицей. Готовьте в режиме «Варенье» 1,5 часа, затем разложите в стерилизованные банки и закупорьте.

Джем из черной смородины

- 500 г черной смородины
- 400 г сахара
- ½ пакетика ванилина
- 50 г пектина или другого желирующего вещества

Ягоды черной смородины тщательно промойте в холодной воде, удалите плодоножки. Дайте воде стечь. Поместите подготовленную ягоду в ведерко хлебопечки, засыпьте сахаром. Добавьте ванилин. Установите в хлебопечке режим «Варенье» и начните приготовление. Через 1 час добавьте желирующее вещество и готовьте еще 30 минут. Готовое варенье поместите в стерилизованные банки и плотно закрутите крышки.

Варенье из груш с кардамоном

- 1 кг груш
- 500 г сахара
- 3 лимона
- кардамон по вкусу

Помойте и очистите груши от плодоножки и сердцевины. Мелко нарежьте плоды, пропустите через мясорубку или измельчите в блендере. Залейте свежевыжатым соком лимона. Лимонную цедру и остатки мякоти также измельчите в мясорубке или блендером. Засыпьте полученную массу сахаром, добавьте кардамон и перемешайте. Поместите смесь в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Через 1,5 часа достаньте готовое варенье, разложите по банкам и плотно закройте крышками.

Варенье из груш с малиной

- 800 г груш
- 400 г малины
- 500 г сахара
- 20 г пектина или другого желирующего вещества

Очистите груши от плодоножек и удалите сердцевины. Мелко нарежьте плоды. Малину промойте и тщательно переберите. Если ягоды заморожены, дайте им оттаять. Перемешайте подготовленные груши с ягодами и сахарным песком. Положите смесь в ведерко хлебопечки и установите режим «Варенье». Через 1 час добавьте желирующее вещество, затем готовьте еще 30 минут. Полученное варенье разложите по стерилизованным банкам и герметично закупорьте.

Варенье из хурмы

- 600 г хурмы
- 600 г сахара
- 2 лимона
- ванилин по вкусу

Хурму помойте, очистите, удалите косточки и мелко нарежьте. Лимон помойте, очистите и вырежьте косточки. Пропустите хурму и лимон через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте полученную массу сахаром и дайте пропитаться 1 час. Переложите смесь в емкость хлебопечки, добавьте ванилин, включите программу «Варенье». Простерилизуйте банки и по завершении готовки разложите варенье.

Варенье из персиков

• 800 г персиков
• 700 г сахара
• 2 лимона

Персики помойте, удалите плодоножки и косточки. Половину плодов измельчите блендером или пропустите через мясорубку. Другую половину нарежьте кубиками. Лимон помойте, очистите от кожуры и также измельчите ножом. Смешайте под-готовленные персики и лимоны, засыпьте фрукты сахаром. Переложите смесь в емкость хлебопечки и запустите программу «Варенье». Через 1,5 часа разложите готовое варенье по банкам и плотно закупорьте.

Варенье из айвы

Варенье из моркови

- 600 г моркови
- 600 г апельсинов
- 600 г сахара

Морковь помойте, очистите и нарежьте колечками. Апельсины помойте, очистите от кожуры, разрежьте на дольки, удалите ножом косточки. Пропустите апельсины через мясорубку или измельчите блендером до однородной массы. Смешайте нарезанную морковь с апельсиновым пюре и засыпьте сахаром. Дайте массе настояться и растворить сахар. Поместите все в ведерко хлебопечки, выберите режим «Варенье». Если стандартной полуторачасовой программы будет недостаточно и морковь останется твердой, ее можно повторить. Простерилизуйте банки, положите варенье и закупорьте.

Варенье из бананов и апельсинов

• 600 г бананов
• 600 г апельсинов
• 600 г сахара

Спелые бананы помойте, очистите от кожуры и нарежьте кружками по 1,5 см толщиной. Апельсины помойте, снимите кожуру и нарежьте цедру соломкой. Мякоть апельсинов разделите на дольки и удалите ножом косточки. Перемешайте бананы с апельсинами и засыпьте сахаром. Оставьте на 1 час настояться, чтобы фрукты пустили сок. Поместите полученную массу в емкость хлебопечки и включите программу «Варенье». Цедру ошпарьте кипятком и оставьте в горячей воде. За 30 минут до окончания готовки слейте воду и положите кожуру в диспенсер хлебопечки. Полученное варенье разложите в простерилизованные банки и плотно закройте крышки.

Варенье из бананов с яблоками

- 700 г бананов
- 400 г яблок
- 1 лимон
- 500 г сахара

Бананы очистите от кожуры и мелко нарежьте. Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки и вырежьте сердцевину. Лимон помойте, выжмите сок, цедру нарежьте соломкой. Пропустите яблоки через мясорубку или измельчите блендером. Смешайте подготовленные бананы с яблоками и засыпьте сахаром. Отставьте на 1 час, затем влейте лимонный сок и добавьте цедру. Поместите массу в хлебопечку и запустите программу «Варенье». Простерилизуйте банки и, когда варенье будет готово, разложите его и герметично закупорьте.

Варенье из бананов и ревеня

• 700 г бананов
• 700 г ревеня
• 400 г сахара

Бананы помойте, очистите и мелко нарежьте. Ревень помойте и очистите, измельчите. Смешайте продукты и пропустите через мясорубку или измельчите блендером до однородной массы, добавьте 200 г сахара. Еще 200 г сахара насыпьте в кастрюлю, долейте 200 мл воды и сварите сладкий сироп, постоянно помешивая, чтобы не пригорал. Готовый сироп вылейте на фруктовую массу и тщательно перемешайте. Полученную смесь переложите в ведерко хлебопечки, если требуется, долейте немного воды. Включите программу «Варенье». Сахарный сироп придаст продуктам более приятный цвет. По завершении программы разложите варенье по банкам и закатайте крышками.

Варенье из бананов и крыжовника

- 500 г бананов
- 700 г крыжовника
- 500 г сахара
- ванилин

Бананы очистите, нарежьте кружками не толще 1,5 см. Крыжовник промойте, переберите, удалите плодоножки и перезрелые ягоды. Пропустите крыжовник через мясорубку или измельчите блендером. Смешайте бананы с крыжовником, засыпьте сахаром и дайте настояться 1–2 часа. Переложите полученную смесь в ведерко хлебопечки и выберите режим «Варенье». Ванилин насыпьте в диспенсер. Простерилизуйте банки и, когда варенье будет готово, разложите его горячим в банки, герметично закрыв крышки.

Варенье из бананов с брусникой

- 600 г бананов
- 600 г брусники
- 600 г сахара
- листья мяты

Бананы очистите и мелко нарежьте. Бруснику промойте, удалите плодоножки. Смешайте продукты и засыпьте сахаром, оставьте на 1–2 часа. Мяту мелко нарежьте и залейте крутым кипятком. После настаивания перемешайте массу еще раз и переложите в емкость хлебопечки, добавив мяту. Выберите программу «Варенье». Простерилизуйте банки. Когда варенье будет готово, разложите по банкам и плотно закупорьте крышки. В случае возникновения пены удалите ее шумовкой перед раскладкой.

Варенье из моркови

Джем из вишни с лимонами

- 900 г вишни
- 3 лимона
- 500 г сахара
- 40 г пектина или другого желирующего вещества

Промойте вишни, удалите плодоножки, извлеките косточки. Лимоны помойте и очистите, выжмите сок, цедру нарежьте соломкой. Пропустите вишни и лимонную цедру через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте массу сахаром и дайте ей настояться в течение 1–2 часов. Переложите подготовленную смесь в ведерко хлебопечки и выберите режим «Варенье». Желирующее вещество положите в диспенсер, чтобы ввести за 20 минут до окончания приготовления. Простерилизуйте банки и, дав немного остыть, разложите по ним варенье. Плотно закрутите крышки.

Варенье из бананов с клубникой

- 600 г бананов
- 500 г клубники
- 500 г сахара
- сок 1 лимона

Бананы очистите от кожуры. Затем мелко нарежьте и пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Клубнику промойте, переберите и удалите чашелистики. Ягоду смешайте с банановым пюре, засыпьте сахаром, залейте лимонным соком и дайте настояться в течение 1–2 часов. Поместите все в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». По завершении приготовления разложите полученное варенье по заранее простерилизованным банкам и плотно закройте крышками.

Варенье из дыни с бананами

- 700 г дыни
- 300 г бананов
- 600 г сахара
- 1 лимон
- ванилин

Очистите дыню, удалите семена и нарежьте мелкими кубиками. Бананы очистите от кожуры и так же на-режьте. Засыпьте дыни и бананы сахаром и поставьте на 2–3 часа настаиваться, чтобы сахар пропитался соком. Выжмите сок лимона и влейте в смесь. Цедру можно нарезать и тоже использовать для приготовления, предварительно ошпарив кипятком. После настаивания переложите массу в ведерко хлебопечки, если потребуется, долейте 100 мл воды. Включите программу «Варенье», ванилин насыпьте в диспенсер. Простерилизуйте банки, переложите в них готовое варенье, герметично закупорив крышками.

Варенье из дыни с малиной

- 700 г дыни
- 300 г малины
- 600 г сахара
- 200 мл воды
- 1 лимон

Дыню очистите от кожуры, удалите семечки, нарежьте мякоть мелкими кубиками. Малину промойте и переберите. Лимон очистите и выжмите сок. Лимонную цедру нарежьте соломкой и перетрите со 100 г сахара. Из оставшихся 500 г сахара и воды сварите сироп. Залейте дыню сиропом, добавьте малину и засахаренную лимонную цедру. Дайте массе настояться 1–2 часа. Перелейте все в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Простерилизуйте банки и разложите по ним готовое варенье через 1,5 часа.

Варенье из крыжовника с апельсинами

• 800 г крыжовника
• 500 г апельсинов
• 600 г сахара • 40 г пектина или другого желирующего вещества

Крыжовник промойте, переберите, удалите плодоножки и ягоды с темными пятнами. Апельсины очистите, разделите на дольки и вырежьте ножом косточки. Смешайте крыжовник с апельсинами и пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте полученную смесь сахаром и оставьте на 1–2 часа. Переложите смесь в емкость хлебопечки и выберите программу «Варенье». За 20 минут до окончания программы всыпьте желирующее вещество. Простерилизуйте банки и, когда варенье будет готово, разложите по ним. Плотно закупорьте крышки.

Варенье из клюквы с яблоками

- 700 г клюквы
- 300 г яблок
- 800 г сахара

Клюкву промойте и тщательно переберите, удалите перезрелые и недозрелые ягоды и чашелистики. Если клюква замороженная, дайте ей оттаять. Яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите плодоножки и сердцевины, нарежьте мелкими кусочками. Перемешайте ягоду с подготовленными яблоками, засыпьте сахаром и оставьте на 1–2 часа. Переложите смесь в емкость хлебопечки, включите программу «Варенье». Когда приготовление закончится, разложите варенье по стерилизованным банкам и герметично закройте крышками.

Джем из вишни с лимонами

Джем из малины

- 1 кг малины
- 400 г меда
- 1 лимон
- 40 г пектина или дру-гого желирующего вещества

Промойте малину и тщательно переберите. Удалите чашелистики. Ошпарьте малину кипятком. Слейте воду и залейте ягоды медом. Дайте смеси настояться 1–2 часа. Лимон помойте, очистите от кожуры и выжмите сок. Залейте малиново-медовую массу лимонным соком. Лимонную цедру нарежьте соломкой и залейте кипятком на 30 минут. Переложите все в ведерко хлебопечки. Выберите программу «Варенье» и начните приготовление. Желирующее вещество введите за 20 минут до завершения 1,5-часовой программы. Простерилизуйте банки для раскладки. Когда джем будет готов, дайте ему немного остыть, чтобы масса зажелировалась, и разложите по банкам.

Варенье из мандаринов

- 800 г мандаринов
- 800 г сахара
- 300 мл воды
- 30 г пектина или другого желирующего вещества

Мандарины очистите от кожуры, разделите на дольки. Если косточек много и они крупные, вырежьте ножом. Залейте мандарины кипятком на 30 минут. В это время сварите из сахара и воды негустой сироп, постоянно помешивая. Влейте сироп в мандарины и дайте ему остыть. Затем переложите все в емкость хлебопечки и выберите режим «Варенье». За 20 минут до окончания приготовления добавьте желирующее вещество. Простерилизуйте стеклянные банки и разложите по ним готовое варенье, плотно закупорьте крышки.

Варенье из жимолости

- 800 г жимолости
- 800 г сахара
- 200 мл воды
- корица по вкусу

Жимолость промойте, переберите. В варенье идут спелые, но крепкие ягоды. Сварите сироп из сахара и воды, выпаривая воду, пока насыщенность не достигнет 60 %. Горячим сиропом залейте ягоды и оставьте на 3–4 часа, чтобы ягоды равномерно пропитались. Перелейте сироп с ягодами в емкость хлебопечки, при необходимости добавьте 100 мл воды и запустите программу «Варенье». Корицу в порошке добавьте в массу сразу, свеженатертую — положите в диспенсер. Когда варенье будет готово, разлейте его в простерилизованные банки и герметично закупорьте крышками.

Варенье из винограда в сахарном сиропе

- 700 г винограда без косточек
- 700 г сахара
- 500 мл воды
- 1 лимон

Виноград промойте и переберите, удалите плодоножки. Сахар высыпьте в кастрюлю, залейте водой и сварите на слабом огне сироп, постоянно помешивая, чтобы не пригорал. Залейте ягоды сиропом и дайте настояться 1–2 часа, чтобы виноград пропитался сахаром. Выжмите сок из лимона. Перелейте смесь в ведерко хлебопечки и добавьте лимонный сок и порезанную ножом цедру. Включите программу «Варенье». Простерилизуйте банки. По завершении приготовления разложите варенье по банкам и плотно закройте крышки.

Варенье из арбузов

- 500 г арбуза
- 800 г сахара
- 300 мл воды
- сок 2 лимонов

Очистите арбуз, удаляя не только темно-зеленую кожуру, но и светло-зеленую часть мякоти. Розовую мякоть нарежьте небольшими кусками. Удалите косточки, засыпьте подготовленную мякоть 200 г сахара. Из оставшихся 600 г сахара с водой сварите на небольшом огне, постоянно помешивая, сироп средней густоты. Залейте арбузную мякоть сиропом и лимонным соком и поставьте на 2 часа настаиваться. Переложите все в ведерко хлебопечки и запустите режим «Варенье». Через 1,5 часа сладкое кушанье будет готово. Заранее простерилизуйте банки и, когда хлебопечка закончит приготовление, разложите в них варенье. Герметично закупорьте крышки.

Варенье из брусники с медом

- 800 г брусники
- 600 г меда
- 150 мл воды
- листья свежей мяты

Бруснику промойте и переберите, удалите скисшие ягоды. Если брусника замороженная, дайте ягоде оттаять. Залейте ягоду медом и поставьте на 2–3 часа пропитываться. Если мед засахарился, разведите его небольшим количеством воды и нагрейте. Мяту помойте, мелко нарежьте и залейте кипятком на 30 минут. Переложите бруснику с медом и настой мяты в ведерко хлебопечки, долейте воды. Выберите программу «Варенье». Простерилизуйте банки для раскладки варенья. Через 1,5 часа разложите варенье по банкам и плотно закройте крышками.

Джем из малины

Джем из слив с кардамоном

• 800 г сливы
• 800 г сахара
• 400 мл воды • 1 лимон • кардамон по вкусу

Промойте сливу, переберите, удалите плодоножки и аккуратно извлеките косточки. Засыпьте в фрукты 200 г сахара. Из 600 г сахара и воды сварите, постоянно помешивая, сироп средней густоты. Залейте сливы горячим сиропом и поставьте настаиваться на 1–2 часа. Лимон помойте, очистите и выжмите сок. Добавьте лимонный сок к сливовой массе и переложите все в ведерко хлебопечки. Установите программу «Варенье» и начните приготовление. Тертый кардамон поместите в диспенсер. Простерилизуйте банки и, когда варенье будет готово, разложите по банкам, герметично закупорив крышки.

Варенье из вишни с медом

- 1 кг вишни
- 600 г меда
- сок 1 лимона
- кардамон по вкусу

Вишню промойте, переберите, удалите скисшие ягоды. Если готовите из замороженной вишни, дайте ей оттаять. Выньте косточки. Чтобы ягоды остались целыми, можно использовать английскую булавку, которую вставляют в отверстие на месте крепления плодоножки и вытаскивают косточку, не нарушая целостности вишенки. Залейте под-готовленные плоды медом и оставьте на 1–2 часа. Переложите смесь в ведерко хлебопечки и запустите программу «Варенье». Кардамон положите в диспенсер. Простерилизуйте банки и, разложив по ним готовое варенье, герметично закупорьте.

Варенье из репчатого лука

• 700 г репчатого лука
• 700 г сахара
• 20 мл винного уксуса
• 300 мл воды ●
2 лимона

Лук очистите и нарежьте толстыми кольцами, засыпьте 200 г сахара. Из 500 г сахара и воды сварите сироп и залейте подготовленный лук. Из лимонов выжмите сок и влейте в смесь. Оставьте настаиваться на 1–2 часа. Переложите все в ведерко хлебопечки и включите программу «Варенье». Возможно, полуторачасовой режим придется повторить. Про-стерилизуйте банки и разложите в них готовое варенье, герметично закупорьте крышки. Подавать луковое варенье можно к мясу, птице, тушеным и печеным овощам.

Варенье из черники с земляникой

- 700 г черники
- 700 г земляники или мелкой клубники
- 500 г сахара
- 200 мл воды

Ягоду промойте и переберите, удалите плодоножки и битые ягоды. Если черника и земляника замороженные, дайте ягодам оттаять. Смешайте землянику с черникой и засыпьте 200 мл сахара. Оставьте на 1–2 часа. Из оставшегося сахара и воды сварите сироп. Залейте сиропом чернично-земляничную смесь и переложите в ведерко хлебопечки. Включите программу «Варенье» на 1,5 часа. Возможно, в ходе приготовления потребуется снимать и откидывать пену. Заранее простерилизуйте банки, чтобы разложить по ним варенье горячим, сразу после завершения хлебопечкой программы. Плотно закройте крышки.

Варенье из помидоров черри

- 800 г помидоров
- 800 г сахара
- 300 мл воды
- корица по вкусу

Помидоры промойте, удалите плодоножки, разрежьте плоды на половинки. Засыпьте в помидоры 200 г сахара и поставьте на 1 час, чтобы помидоры дали сок. Из оставшегося сахара и воды сварите сироп. Постоянно помешивайте массу, чтобы сахар не пригорал, сироп должен получиться средней густоты. Помидоры залейте подготовленным сиропом и оставьте еще на 1 час пропитаться. Затем переложите все в емкость хлебопечки и включите режим «Варенье». Свеженатертую корицу поместите в диспенсер. Приготовление займет 1,5 часа. За это время простерилизуйте банки для раскладки. Когда варенье будет готово, разложите по банкам и плотно закрутите крышки.

Варенье из манго

- 700 г манго
- 700 г сахара
- 1 лимон
- 100 мл воды

Манго помойте, выньте косточки, мякоть нарежьте кубиками. Лимон помойте, очистите цедру и нарежьте соломкой, выжмите сок. Засыпьте сахаром манго, добавьте лимонный сок, перемешайте и оставьте на 1–2 часа настаиваться. Переложите все в емкость хлебопечки, при необходимости добавьте воду. Нарезанную лимонную цедру поместите в диспенсер. Включите режим «Варенье». Подготовьте для раскладки банки и простерилизуйте. Готовое варенье разложите в банки и герметично закупорьте их. Можно приготовить такое варенье и на основе сахарного сиропа.

Джем из слив с кардамоном

Варенье из шиповника

- 800 г шиповника
- 600 г сахара
- 200 мл воды
- 2 лимона

Спелые ягоды шиповника промойте и переберите, удалите чашелистики. Разрежьте каждый плод пополам и извлеките косточки и мелкие частички. Засыпьте в подготовленные таким образом ягоды 200 г сахара и перемешайте. Лимон помойте, почистите и выжмите сок. Цедру нарежьте мелкой соломкой. Сварите из оставшегося сахара с водой сироп средней плотности. Залейте шиповник горячим сиропом и лимонным соком, оставьте на 1–2 часа. Затем переложите смесь в емкость хлебопечки и выберите режим «Варенье». При необходимости добавьте воды. Простерилизуйте банки и разложите в них готовое варенье, плотно закройте крышками.

Варенье из боярышника

- 700 г боярышника
- 700 г сахара
- 300 мл воды
- 1 лимон
- ванилин по вкусу

Промойте боярышник и переберите, удалите плодоножки и недозрелые плоды. Из сахара и воды сварите не очень густой сироп, постоянно помешивая, чтобы не пригорал. Залейте полученным сахарным сиропом подготовленный боярышник и на 3–4 часа поставьте настаиваться. Лимон очистите и выжмите сок, добавьте в ягодно-сахарную смесь. Переложите массу в ведерко хлебопечки. Если потребуется, добавьте теплой воды. Выберите режим «Варенье» и начните приготовление. Ванилин поместите в диспенсер, чтобы он был добавлен ближе к завершению программы хлебопечкой. Простерилизуйте банки. Когда варенье будет готово, распределите по банкам и герметично закупорьте крышками.

Джем из алычи

- 800 г алычи
- 800 г сахара
- 1 лимон
- 40 г пектина или другого желирующего вещества

Алычу промойте, удалите плодоножки, извлеките косточки. Плоды пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Засыпьте в алычу 200 г сахара и, перемешав, поставьте на 1 час настаиваться. За это время сварите из 600 г сахара с водой не слишком густой сироп. Алычовую массу залейте горячим сиропом и поставьте еще на 1–2 часа пропитаться. Лимон очистите, выжмите сок. Сок добавьте к фруктово-сахарной смеси. Переложите все в емкость хлебопечки и выберите режим «Варенье». Желирующее вещество поместите в диспенсер и введите за 20–30 минут до завершения готовки. Разложите готовый джем в простерилизованные банки, дав ему немного охладиться, чтобы произошло желирование. Плотно закройте крышками.

Варенье из крыжовника с черешней

- 600 г крыжовника
- 700 г черешни
- 500 г сахара
- 100 мл воды

Черешню промойте, удалите плодоножки, аккуратно извлеките косточки. Крыжовник промойте, переберите, избавьтесь от плодоножек и скисших ягод. Пропустите крыжовник через мясорубку или измельчите блендером. Добавьте подготовленный крыжовник в черешню, тщательно перемешайте, засыпьте сахаром и оставьте на 3–4 часа настаиваться. Затем переложите массу в ведерко хлебопечки и включите режим «Варенье». Простерилизуйте банки. Когда варенье будет готово, разложите его по банкам и плотно закройте крышки.

Варенье из шиповника